

Brot Rezept (ohne Hefe)

Zutaten:

- 350 gr. Weizenmehl
- 330 ml Milch
- 1 Pck. Backpulver
- 3 TL Salz

Der Grundteig:

Ihr nehmt 350 Gramm Mehl und gebt es in eine große Backschüssel. Dazu gebt ihr schrittweise 330 ml Milch und verknetet alles gut mit einem Handmixer und Knethaken. Jetzt gebt ihr ein Päckchen Backpulver hinzu und knetet so lange, bis ein kloßartiger Teig entstanden ist.

Nun gebt ihr einen gestrichenen Teelöffel Salz in den Teig.

Das Brot gebt ihr in eine feuchte Kastenform und backt es bei 220°C Umluft für 25 bis 35 Minuten.

Anschließend gebt ihr zwei gehäufte Teelöffel Salz in etwas kaltes Wasser und vermischt es. Diese Mischung gebt ihr oben auf das Brot und lasst es noch etwa 10 Minuten bei geöffneter Backofentür auskühlen.

Viel Spaß beim Backen!