



Schwabes

Rezeptideen

Brotbacken - ganz einfach -

Zutaten:

- 1,5 l Flüssigkeit (Bier, Wasser oder Milch oder auch gemischt)
- 50g Frischhefe
- 1 TL Honig
- 4 TL Salz
- 1 EL **Schwabes Brot-Gewürz**
- 2 kg Mehl (je 1/3 Dinkel- Rogen- und Weizenmehl)

Zubereitung:

Flüssigkeit erwärmen, Hefe und Honig darin auflösen, **Schwabes Brot-Gewürz** dazugeben, Mehl nach und nach unterheben. Zum Schluss das Salz hinzufügen.

Fertigen Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ½ Stunde gehen lassen. Den Teig zu einem Laib formen und auf ein Backblech setzen. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und dann ca. 1 Std. bei 220° backen.

Zum Verfeinern können Sie je nach Geschmack z.B. gehackte Nüsse, Sonnenblumenkerne oder Kräuter mit in den Teig geben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!