

Weizenbrot

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Pk (500g) Weizenvollkornmehl
1 1/2 T lauwarmes Wasser
1 T Weizenmehl Typ 550
1 W Hefe
2 TL Kümmel
1 Msp Brotgewürz
1 EL Rohzucker
3 EL Sojamilch
2 EL Zitronensaft oder Essig
2 TL Salz

- Hefe und Zucker in 1/2 T Wasser auflösen, an einem warmen Ort 20 Minuten stehen lassen.
- Mit den restlichen Zutaten vermischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Laib formen und auf Backpapier legen, mehrmals schräg einschneiden, mit Wasser besprühen.
- Bei 50°C 25 Minuten im Backofen gehen lassen.
- 30 Minuten bei 220°C, dann 45 Minuten bei 190°C backen, dabei alle 20-30 Minuten mit Wasser besprühen.