

ABC_schöne_Sachen

Beitrag von „Websheriff“ vom 9. September 2025 19:01

Standardinternetrezept:

500g Vollkornmehl
500ml lauwarmes Wasser
1/2 Hefewürfel oder 1 Tütchen Trockenhefe
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Obstessig
150g Nüsse, Leinsamen, Haferflocken o.ä.
Gewürz nach Belieben (Brotgewürz, Tahini, ...)

Alles einfach in ner Schüssel mit nem Löffel vermischen
und für nen Laib Brot in eine hitzebeständige Form 60 Minuten
oder für Brötchen 20 Minuten z.B. in Muffinformchen (ich nutze solche aus Silikon)
bei 200 Grad in nen Ofen (ohne Vorheizen) geben.

Das war's,

Halt! Nein: Abkühlen lassen, nicht sofort aufessen!