

Zutaten:

500g Weizenmehl Type 550
250ml Wasser
1/2 TL Zucker
1/2 EL Salz
1 Würfel Hefe

Zubereitung:

Zuerst das Salz, dann das Mehl darauf, und in der Küchenmaschine vermischen. Zucker dazugeben. Dann die Hefe hineingeben und verrühren. Das Wasser dazugeben und mit dem Knethaken alles gut zu einem glatten Teig verrühren. Eine Kastenformen (je 30cm lang) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Teig etwa 60 Minuten gehen lassen, im vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze bei 220°C ca. 45 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf