



Müslibrot

Zutaten:

500 g Dinkelmehl
2 TL Salz
1 Pk. Trockenhefe
400 ml lauwarmes Wasser
n. Bedarf. Müsli nach Wahl

Dinkelmehl, Salz, Trockenhefe und lauwarmes Wasser miteinander vermengen und zu einem Teig kneten oder mit Knethagen verrühren.

Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Danach Müsli nach Wahl und Belieben zufügen und vermengen. Den Teig nun zu einem Brot formen oder in eine Kastenform geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Im Anschluss das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 60 Minuten backen.



Viel Spaß beim probieren!