

BACKMISCHUNG

Grill-Brot

Zutaten

Weizenmehl
Roggenmehl
Getrocknete Tomaten
Getrocknete Zwiebeln
Basilikum
Salz
Hefe



Zubereitung

Alle Zutaten mit 290ml Wasser zu einem Teig verarbeiten und 12 Stunden (z.B. über Nacht) gehen lassen und zu einem Brot formen. 10 min im vorgeheizten Backofen mit Dampf (z.B. mit einer Schale Wasser im Ofen) bei 230 Grad backen. Dann auf 210 Grad reduzieren und 30-40 min fertig backen.

habe ich
selbst-
gemacht

HABE-ICH-SELBSTGEMACHT.DE