



EIN HERRLICH LUFTIGES BROT

Vorbereitungszeit

10 Min.

Backprogramm

Nr. 3 / 450 g

Kruste

dunkel

Zutaten

- 2 dL Wasser
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Safran
- 300 g Zopfmehl
- 50 g Vollkornmehl
- 1 EL Zucker
- 10 g Hefe

Anleitung

1. Flüssige Zutaten zuerst einfüllen (Wasser, Öl)
2. lösliche Komponenten zugeben (Salz, Safran)
3. Mehl vorsichtig auf die Flüssigkeiten aufbringen, sieben!
4. "Zuckerbettchen" für die Hefe auf das Mehl aufstreuen, Hefe auf den Zucker streuen (Trockenhefe) oder zerbröseln (frische Hefe)

Einstellungen des Brotbackautomaten

1. Programm: 3
2. Kruste: dunkel
3. Zeit: nach Bedarf
4. Brotgröße: 450 g
5. **"Start" drücken!**

Bemerkungen

Eventuell kann mit der Menge der zugegebenen Hefe die Luftigkeit des Brotes noch etwas verbessert werden.

Original reipe on [Schweizer Brot](#)