



## DAS GESUNDE BROT

### Vorbereitungszeit

10 Min.

### Backprogramm

Nr. 3 / 450 g

### Kruste

dunkel

### Zutaten

240 mL Milch

2 EL Sonnenblumenöl

1 TL Salz

400 g helles Urdinkelmehl

1 EL Zucker

21 g Hefe

### Anleitung

1. Flüssige Zutaten zuerst einfüllen (Milch, Öl)
2. lösliche Komponenten zugeben (Salz)
3. Mehl vorsichtig auf die Flüssigkeit 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!**