



Einfaches Weizenbrot

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. eine Std. gehen lassen. Solange bis das Volumen sich stark vergrößert hat. Dann den gegangenen Teig leicht bemehlen und kurz durchkneten. Den Backofen, Ober- u. Unterhitze 220°C vorheizen und den Ofenrost in die 2. Leiste von unten schieben.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Nicole Nüssle.

Zutaten

- 750 g Weizenmehl
- 1 Pkg. Trockenhefe ohne
- 2 EL Leinsamen
- 420 ml warmes Wasser
- 3 TL Salz
- 3 EL Bonaöl