

Brot backen

Dazu benötigst du:

- Mixer mit Kneithaken
 - Schüssel
 - Backform für Brot 350 Gramm Mehl
 - 330 Milliliter Milch
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 1 Teelöffel Salz
 - Wenn du möchtest auch Nüsse und Haferflocken
-
- Mische das Mehl mit der Milch bis ein zusammenhängender Teig entsteht.
 - Danach gibst du noch das Salz hinzu. Jetzt wäre der Teig schon fertig.
 - Wenn du zum Beispiel gerne Nüsse isst, dann kannst du kleingehackte Nüsse zu dem Teig dazugeben, alternativ gehen auch Haferflocken.
 - Wenn du ein süßes Brot haben möchtest ersetzt du einfach den Teelöffel Salz durch einen Teelöffel Zucker.
 - Wenn alles gut vermengt ist müsst ihr die Backform nass machen. Dann gebt ihr den Teig in die Form und packt es für ca. 30 Minuten bei 220 Grad in den Backofen.



- Wenn es fertig ist könnt ihr es euch schmecken lassen. Ihr könnt es so genießen oder mit eurer Lieblingswurst oder mit etwas Herzhaften genießen.



Gutes Gelingen!