



*Fill, eat, repeat*

Laufzettel:

Die Phasennummern sind auch auf dem Rezeptblatt geschrieben.

1. Das Glas mit den festen Zutaten auffüllen, dann der Inhalt in einen Behälter eingiessen.
2. Die Grundstoffe, die im zweiten Punkt aufgeschrieben sind, dazugeben.
3. Endlich das Glas mit den flüssigen Zutaten auffüllen, dann es in denselben Behälter dazugeben.

Alles mischen und im glatten Teig kneten.

Dann den Teig während 1 Stunde legen lassen (bedeckt und mit der Zimmertemperatur).

Ein ovales Brot formen, dann es auf eine Herdplatte legen. Einschnitte von 2cm machen, mit Wasser den Teig anstreichen und ihn während noch 20min gehen lassen.

Eine Auflaufform mit warmen Wasser auf die Herdplatte stehen und alles mit der aufgeschriebenen Temperatur und Kochzeit in dem Ofen backen.

Am Ausgang des Ofens, das Brot mit Milch anstreichen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!