

Weizenvollkornbrot

800 ml kaltes Wasser
2 TL Vollmeersalz o.ä.
3 EL Obstessig
1 Pck. Hefe

} vermischen

1000 g Weizenvollkornmehl
oder Dinkelmehl

untermischen

Backgewürze und Körner nach Belieben zugeben

2 Kastenformen (25 cm) mit Backpapier auskleiden

Mit dem Teig füllen

Mit etwas Mehl oder Körnern überstreuen

In den kalten Backofen stellen

Bei 200° 70 Min. backen

Ergibt ca 1680 g Brot.

