



## Zubereitung für Brot

1kg Brotmehlmischung in eine Schüssel geben, die Hefe drüberstreuen, ein Esslöffel Salz zugeben und das Ganze gut vermengen. 700ml lauwarmes Wasser dazuschütten. Mit dem Knethaken des Rührgeräts (höchste Stufe) den Teig ca. 8 Minuten kneten. Der Teig muss sich vom Schüsselrand lösen! Teig in der Schüssel an einen warmen Platz ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Nun den Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten, rund oder lang formen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jetzt den Teigling mit Mehl bestreuen oder mit Wasser bestreichen und oben mit einem scharfem Messer etwa 1cm tief zwei- bis dreimal schräg einschneiden.

In den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen eine hitzefeste Schale mit ca. 0,2 Liter heißem Wasser stellen und 5 Minuten später das Backblech mit dem Teigling (ohne Folie!) in die unterste Schiene schieben.

Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180 Grad stellen und etwa 50 Minuten weiterbacken. Das Brot vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

**August Schuler Mönchmühle**

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>