

Schnelles Weizen-Hefe-Brot

von Marita Winkelmann

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 1 Tl. Salz
- 2 – 3 El Obstessig
- 25 g Hefe
- 1/2 Ltr. warmes Wasser
- Leinsamen
- Sesam und/oder Sonnenblumenkerne (nicht gemahlen)

Hefe in etwas warmen Wasser auflösen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren.

Die etwas weiche Masse in eine gefettete Kastenform geben.

Nicht mehr gehen lassen!!!

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C 1 Stunde backen.