

## Weizenbrot

*von Marita Winkelmann*

- 1kg frisch gemahlene Weizen-Vollkorfmehl
- 1 Packchen Trockenhefe o. 1 Würfel frische Hefe
- 1 Teel. Honig
- 1 Guß Olivenöl
- 1 Eßl. Meersalz
- 700 ccm warmes Wasser

Mehl in eine Schüssel geben, Öl und Salz hinzufügen.

Hefe und Honig im warmem Wasser auflösen, die Mischung nach und nach ins Mehl gießen und einen geschmeidigen, glatten Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort etwa 1/2 Stunde gehen lassen bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.

Den Teig nochmals durchkneten, einen länglichen Laib formen, diesen auf ein bemehltes Backblech oder in eine Kastenform legen und im vorgeheizten Ofen (230°) etwa 40 Minuten backen.

Immer eine Schale Wasser mit in den Ofen stellen!

Aus demselben Teig lassen sich -bei entsprechend kürzerer Backzeit- Baguette oder Brötchen herstellen.