

Rezept

Landbrot für Backautomaten

Ein Rezept von Landbrot für Backautomaten, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 500 g Mehlmischung, dunkel (SZ-glutenfrei) | 1 zerbröckelter Würfel frische Hefe (42 g) |
| 1 EL Zucker | 1 EL Salz |
| 2 TL Brotgewürz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 CA. 750 G SCHWERES BROT (15-25 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. 450 ml lauwarmes Wasser in den Backeinsatz des Brotbackautomaten geben. Die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge einfüllen und das Programm »Normal« oder »Glutenfrei« des Backautomaten starten.
-
2. Beim ersten Knetvorgang die Reste der Teigbestandteile vom Rand des Backeinsatzes lösen und bei Bedarf vorsichtig noch bis zu 50 ml Wasser dazugießen.