

Rezept

# Landbrot für Backautomaten

Ein Rezept von Landbrot für Backautomaten, am 17.06.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>500 g</b> Mehlmischung, dunkel (SZ-glutenfrei) | <b>1</b> zerbröckelter Würfel frische Hefe (42 g) |
| <b>1 EL</b> Zucker                                | <b>1 EL</b> Salz                                  |
| <b>2 TL</b> 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.