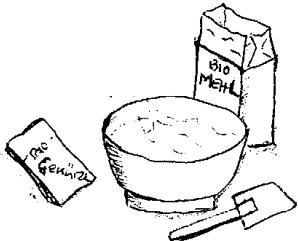
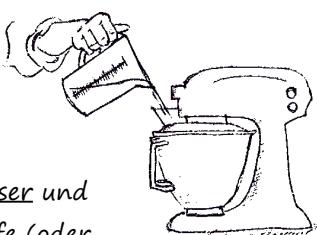


### 1. Anmischen:



**ALLE** Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Teigspatel gut durchmischen

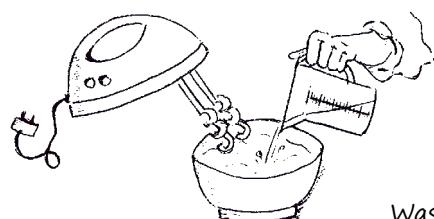
### 2a. Zubereitung in der Küchenmaschine:



500ml kaltes Wasser und ½ Würfel Frischhefe (oder 1 Pckg. Trockenhefe) zugeben & den Teig auf niedrigster Stufe 2 Min. langsam kneten ; anschließend 3 Min. auf hoher Stufe.

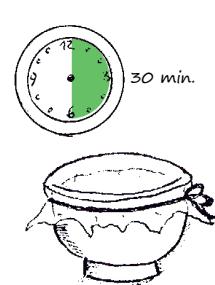
**oder**

### 2b. Zubereitung mit dem Handrührer:



500ml kaltes Wasser zugeben und ½ Würfel Frischhefe (oder 1 Pckg. Trockenhefe) & den Teig erst 2 Min. langsam und anschließend 3 Min. schnell kneten.

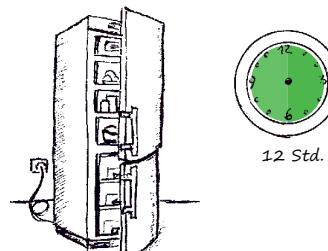
~1~



### 3a. Erste Teigruhe:

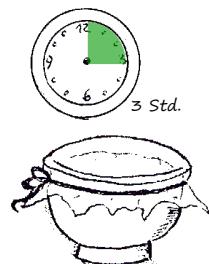
Den Teig mit Folie abdecken und mit einem Gummiband luftdicht verschließen. Den Teig bei Raumtemperatur für 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig für 12 Std. abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen, damit sich der volle Geschmack entwickeln kann.  
(→ Weiter geht's mit Schritt 4)



**oder**

wenn's schnell gehen muss!!



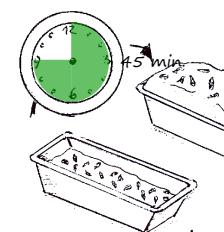
### 3b. Erste Teigruhe:

Den Teig mit Folie abdecken und mit einem Gummiband luftdicht verschließen. Im Anschluss bei Raumtemperatur für 3 Std. ruhen lassen.  
(→ Weiter geht's mit Schritt 4)

~2~

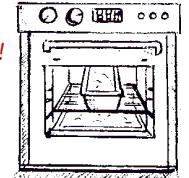
### 4. Einfüllen:

Nach der Ruhezeit den Teig vorsichtig aus der Schüssel in eine mit Backpapier ausgelegte Backform umfüllen & mit dem Teigspatel glattstreichen.



### 5. Zweite Teigruhe:

Den Teig erneut für 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit Backblech auf 240° vorheizen.



### 6. Backen:

Das Brot mit dem Messer längs einschneiden und auf dem Ofenrost in der mittleren Schiene einschieben.

**Wichtig:** mit Dampf backen!

Dazu 80ml Wasser auf das heiße Blech gießen und die Ofentür sofort schließen!!! Nach 10 Min. die Temperatur auf 190° senken und weitere 35-40 Minuten backen.

Das ausgebackene Brot auf ein Gitter geben und anschließend gut auskühlen lassen.  
**An guad'n!!!**

~3~