

4erlei Brote

Zauberkasten



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

- 1 Würfel Hefe
- 230 ml warmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 50 g Öl
- 500 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 1 Handvoll Schinkenwürfel
- 1 Handvoll Käsestückchen
- 1 Handvoll Röstzwiebeln
- 1 Handvoll Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse etc.)

Hefe, warmes Wasser und Zucker in die große Nixe geben und verrühren.

Öl, Weizenmehl und Salz hinzufügen und mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten auf höchster Stufe durchkneten.

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Rost unterste Schiene.

Den Teig mit dem großen Mix'N Scraper vierteln und die weiteren Zutaten einzeln unter den Teig mischen und in den gefetteten Zauberkasten geben.

Backzeit ca. 50 Minuten

Gebackenes Brot sofort aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit