

Schnelles Quarkbrot

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl (Typ 550)
- 150 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 100 g Magerquark o. Joghurt
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Essig

Hefe mit Zucker im lauwarmen auflösen. Mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine 4-5 Minuten verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Backmatte mit dem Teigroller auf etwa 3-4 cm rund ausrollen - aufrollen - anformen.

Das Brot auf den Zauberstein setzen und in den kalten Backofen geben. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze, Rost ganz nach unten, ca. 55 Minuten backen.

Guten Appetit!