



Königs
Kinder

Brot



einfach
lecker



Zutaten:

200 g Weizenmehl (Vollkorn)
200 g Roggenmehl (Vollkorn)
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 Packung Trockengerm
350 ml lauwarmes Wasser

150 g Zutaten nach Geschmack: entweder zusätzliches Mehl (wenn es ein glattes Brot werden soll..), Körner oder Flocken (z.B. Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Kürbiskerne, ...), Gemüse (z.B. fein geriebene Karotten oder Zucchini)

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Wasser in einer Schüssel miteinander vermischen. Wasser hinzufügen und gut verkneten (entweder mit den Händen oder mit den Knethaken von Mixer oder Küchenmaschine) – mindestens 3 Minuten lang.

Für ein Kastenbrot:

Kastenform entweder einfetten oder mit Backpapier auslegen. Bei Silikonformen reicht es, sie mit Wasser auszuspülen. Masse in die Form geben, glatt streichen und eventuell noch mit Körnern bestreuen.

Für mehrere Weckerln:

Je eine Handvoll Teig mit gut gemehlten Händen aus der Schüssel holen und zu einem Weckerl formen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Weckerln je nach Lust und Laune noch mit Körnern bestreuen.

Auf mittlerer Schiene in den **NICHT** vorgeheizten Ofen stellen, Backrohr bei 190°C auf Ober- und Unterhitze einstellen.

- Backzeit Brot: 60 Minuten
- Backzeit Weckerln: je nach Größe etwa 50 Minuten

Tipp:

Die oben genannten Mehlsorten und Körner können jederzeit durch andere Sorten ersetzt werden – eurer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!