



Brot selbst backen: Anleitung und Rezepte

Mmmh, wie das duftet! Selbst gebackenes Brot, wie [Bauernbrot](#), schmeckt herrlich lecker und lässt sich nach den eigenen Wünschen variieren.

Selbst Brot backen: Das geht ganz einfach!

Sie brauchen:

500 g Weizenmehl (Type 1050) oder ein Mehl Ihrer Wahl

30 g frische Hefe

1 TL Salz

0,5 TL Zucker

250 ml lauwarmes Wasser

So geht's:

Bröckeln Sie die Hefe ins Wasser und rühren Sie, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Mischen Sie das Mehl mit dem Salz und Zucker in einer großen Schüssel. Geben Sie die Hefemischung hinzu und rühren Sie erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen, bis der Teig geschmeidig ist.

Lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend nochmal mit den Händen durchkneten.

Termine für das Brotbacken im Kreislehrgarten in Adelshofen

Bitte nur Brotteige bis zu 1 kg Mehl, evtl. Menge aufgeteilt in 2 x 500 gr mitbringen.

Wir, der Kreisverband bieten das Brotbacken ab 2017 in einem festen 2-Monats-Rhythmus an, immer am letzten Freitag des Monats um 15.00 Uhr von April bis Oktober (d.h. April, Juni, August, Oktober).

Allerdings nur, wenn die Zahl der Anmeldungen den Aufwand lohnt. Anmeldung bitte spätestens 14 Tage vor Termin bei der Geschäftsführung des Kreisverbandes für Gartenbau u. Landespflege Fürstenfeldbruck. Selbstverständlich sind nach Absprache (z.b. für Kinder- und Jugendgruppen, Seniorengruppen auch andere Termine möglich.

Anmeldung: Telefonisch unter 08141-519-363 Hr. Stegmann oder 08141-23887 Hr. Knoll