

Benny Blu Rezept „Römerbrot“

Benny Blu backt mit dir ein echtes Römerbrot!

Für ein Brot (750 Gramm) brauchst du:

500 g geschroteter Weizen	Zwiebeln, Honig oder Rosinen (je nach Geschmack)
20 g Salz	1 große Schüssel
300 g angewärmtes Wasser	1 gefettetes Backblech
20 g Trockenhefe	

Und so geht's:

1. Mische alle Zutaten zusammen und knete den Teig gut durch.
2. Stelle dann den Teig an einem warmen, Ort und lasse ihn 20 Minuten gehen.
3. Danach formst du aus dem Teig ein ovales Brot. Lege es auf ein gefettetes Backblech.
4. Nun ab in den Ofen! Bei ca. 180-200 °C lässt du den Laib ca. 40 Minuten backen.



Guten Appetit!