

# Brot backen

Für den Nachmittagssnack haben wir ein Brot gebacken. Stück für Stück haben wir uns am Rezept orientiert und die Zutaten zusammengemischt.

Mehl, Hefe, Wasser und Sonnenblumenkerne wurden in abgewogen und in die Schüssel gegeben. Als alle Zutaten darin waren und die Kontrolle zeigte, dass wir alle Zutaten in der Schüssel haben, hat sie die Rührmaschine gestartet. Langsam wurde aus den Zutaten ein Teig geknetet.

Als alle Zutaten zu einen Teig verknetet waren, haben wir den Teig mit der Hand in die zuvor mit Öl eingefettet Backform gegeben.

Der Teig war ganz schön klebrig. Aber im Rezept war vermerkt, umso nasser und klebriger der Teig, umso luftiger und lockerer das Brot.

Als das Brot in der Form verteilt war, haben wir das Brot mit einem Geschirrtuch abgedeckt. Dort hat es nun 20 Minuten geruht.

Danach konnte sie mit erstaunen feststellen, dass unser Brot groß geworden ist. Sie hat die restlichen Sonnenblumenkerne auf dem Brot verteilt.

Danach konnte das Brot dann für 60 Minuten bei 200°C in den Ofen.



Als der Wecker ertönte, haben wir das Brot heraus genommen und zum Kühlen abgestellt. Abgekühlt konnten wir es dann aus der Form lösen und später dann frisch aufschneiden für den Nachmittagsnack.

Alle waren sich einig, ein frisch gebackenes Brot noch etwas lauwarm ist einfach super lecker!

Geschrieben von Verena

