

BROT BACKEN

## Oma's schnelles Brot ohne Gehzeit



**Backofen vorheizen auf 200° Ober/Unterhitze**

- 500 g Weizenmehl Type 550 oder 405
  - 1 Päckchen Trockenhefe
  - 1 TL Salz
  - ½ TL Zucker
  - 1 EL Haferflocken
  - 3 EL Joghurt natur
  - 350- 375 ml lauwarmes Wasser
1. Zuerst das Mehl mit der Trockenhefe mischen und in die Schüssel der Küchenmaschine geben
  2. Aller weiteren Zutaten dazu geben und den Teig bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. kneten
  3. Den Teig 5 Min. stehen (ruhen) lassen
  4. Den Teig in eine Backform (evtl. mit Öl ausstreichen) füllen und sofort bei 200° 45-50 Min. im vorgeheizten Backofen backen
  5. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auskühlen lassen