



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Gärtnerinnenbrot

Zutaten

1 kg	Gärtnerinnenbrotmehl
2 ½ dl	Milch
2 dl	Wasser
1	Naturejoghurt à 180 g
1	Würfel Hefe
20 g	Salz

Zubereiten

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe mit etwas Wasser anrühren, mit der restlichen Flüssigkeit zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. (Wenn der Teig zu trocken ist, noch etwas Flüssigkeit nachgiessen.) In eine Schüssel geben, zudecken und ums Doppelte an der Wärme aufgehen lassen. Brote formen, auf dem Blech nochmals kurz gehen lassen.

Backen

Ca. 50 Min. bei 180 – 200 ° (je nach Grösse, kl. Brötchen etwa 40 Min.)

Tipp

- Dieses Brot passt sehr gut zu Fleisch- oder Käseplatten und Salat.**
- Apérobrot oder kleine Brötchen formen.**