

# Treberbrot mit Trebermehl

500	g	Weissmehl-Weizen
50	g	Trebermehl
1	Päckli	Trockenhefe
1	TL	Apfelessig
1	TL	Honig
2	TL	Salz
4	dl	kaltes Wasser



Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt während einer Stunde bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen. Zu einem Brot formen und auf ein Blech setzen. Noch einmal 30 Min. aufgehen lassen. Den Ofen auf 200°C. vorheizen.

Nach Belieben den Teig mit einer Klinge oder einem scharfen Messer einschneiden. 50-60 Min. bei 200°C. backen.

Es ist wichtig, Backzeit und Temperatur einzuhalten damit das Brot gut durchgebacken ist!

Zum Auskühlen auf ein Gitter geben.

## Variante

Anstelle Weizenmehl Urdinkelmehl verwenden, den Teig nicht kneten sondern nur zu einem Teig fügen und während des Aufgehens 2 bis 3 mal ziehen und falten.