

## Unser Backhäusle-Brot

### Zutaten:

1 kg Mehl

20g Salz

30g Hefe

Ca. 600 ml warmes Wasser

### Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz zugeben, eine Mulde machen, Hefe hineingeben und mit warmen Wasser auflösen, alles zu einem glatten Teig kneten, bis die Schüssel sauber ist. Ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Teig durchkneten und Laib formen, ca. 20 min gehen lassen. Im Backhaus vorbeibringen und backen lassen. Und danach einfach genießen – denn es gibt nichts Besseres als frisch gebackenes Brot!

