

Sorghumhirse - Brot

Zutaten

1 Teil Sorghumhirsemehl
4 Teile Weizenmehl

Zutaten

400 g Mehl
100 g Sorghumhirsemehl
½ EL Salz
20 g Hefe
3 dl Wasser lauwarm



Zubereitung

1. Mehl, Salz in der Schüssel mischen
2. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, zum Mehl geben und mischen
3. Teig auf der Arbeitsfläche 10 Min. kneten
4. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit feuchtem Tuch zudecken
5. Teig bei Raumtemperatur 2 Std. um das Doppelte aufgehen lassen
6. Brote formen
7. Aufgehen lassen
8. Backen: 30 - 35 Min, 180°