

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## Hausbrot:

Ca. 750 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 2 Pkg Trockenhefe und 1 Pkg Trockensauerteig ( Oder ca. 100g frischen Sauerteig vom Bäcker oder selbstgemacht ), ca. 600 ml lauwarmes Wasser 20 g Salz und fertiges Brotgewürz nach Belieben. Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne.

Alle Zutaten vermischen und gut abarbeiten. Bei 40° gehen lassen und formen. Dann mit Feuchtgaren niedrig oder Brotbacken bei 210° backen. Sehr gut schmeckt das Brot wen man feingeschnittene Zwiebel und Speck knusprig anbrät und unter den Brotteig mischt.

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknecht Hof - gegenüber Lidl

3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**