

Honigbrot



*Seeblickimkerei
Rohde*

50 g Sommerblüten Honig * 50 g Butter *

1 Stück frische Hefe * 500 g Mehl * 15 g Salz

200 g Wasser

Honig ,weiche Butter, Salz, Mehl & Hefe in eine Schüssel geben und 200 g Wasser zufügen.

Den Teig 10 Minuten durchkneten.

Danach zugedeckt 50 Minuten ruhen lassen.

Dann zwei Brote aus der Masse Formen und in zwei Kastenformen legen oder direkt rund Formen und auf ein Backblech legen.

Wieder 30 bis 40 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen fast verdreifacht hat

Es funktioniert ebenso 12 Brötchen a 70 g daraus herzustellen. Dann bitte 15 Minuten bei 185 Grad

185 Grad 25 bis 30 Minuten backen

dazu eine kleine Tasse mit Wasser in den Backofen stellen