

# Rezeptvorschlag

## Knuspriges Kräuterbrot

### Zutaten

500 g	Weizenmehl
200 g	Roggenmehl
30 g	Hefe
1 TL	Salz
1 TL	gemahlener Kümmel
375 ml	Milch (lauwarm)
60 g	Fett (zerlassen)
<b>1 TL</b>	<b>Spicy's Kräuterbrot</b>

Öl zum Anrösten und Milch zum Bestreichen

### Zubereitung

Für das Kräuterbrot Rezept die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben. Die Hefe einbröseln und mit dem Mehl vermischen.

**Spicy's Kräuterbrot** sowie die übrigen Zutaten dazugeben und einen Teig bereiten, den man gut durchknetet.

In einem Brotkorb zugedeckt aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Das Kräuterbrot niederkneten und zu einem Wecken formen, den man auf dem Backblech nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lässt.

Kurz vor dem Backen das Kräuterbrot mit lauwarmer Milch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 45 Minuten backen.

**Guten Appetit!**