



# ERNTEBROT

## ZUTATEN

175 ml handwarmes Wasser  
1½ EL Sonnenblumenöl  
225 g Weizenvollkornmehl  
1 EL Magermilchpulver  
1 TL Salz  
2 EL brauner Zucker  
1 TL Trockenbackhefe



- 1 Wasser und Sonnenblumenöl in die Brotform gießen.
- 2 Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Magermilchpulver bestreuen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.
- 3 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Vollkorn“, mittlere Bräunung, wählen und den Brotbackautomaten starten.
- 4 Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten. Die Brotform herausnehmen, das fertige Brot auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

