

# Schnelles Brot



## Zutaten

500 g	Weizenmehl Type 405
1 Pkt.	Trockenhefe
375 ml	<u>Wasser, warmes</u>
3 EL	Joghurt
1 TL	<u>Salz</u>
½ TL	Zucker
1 TL	Pfeffer, aus der Mühle
1 EL	Schnittlauch, getrocknet
1 EL	Petersilie, getrocknet
1 EL	Haferflocken

Mehl und Hefe mischen, Zucker, Salz, Pfeffer, die Haferflocken, die Kräuter, Joghurt und Wasser dazugeben und alles glatt verkneten. 5 Min. gehen lassen, noch mal kurz kneten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze im nicht vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. In den letzten 5 Minuten das Brot aus der Form heben und auf dem Rost backen, so wird es auch von unten knusprig.