

## Arbeitsschritte beim Brotbacken

Der Teig wird nun eine Stunde bei 200 Grad gebacken.	
Alle Zutaten werden vorbereitet und abgewogen.	
Bestreiche die Backform mit Öl.	
Mehl, Wasser, Germ und Gewürze werden vermengt.	
Fülle den Teig in die Backform.	
Der Teig wird gut durchgeknetet.	
Das Brot ist hoffentlich gelungen, lass es dir jetzt schmecken!	
Lass den Teig nach dem Kneten rasten!	
Anschließend wird die fertige Masse mit Wasser bestrichen.	
Bedecke die heiße Backform mit einem feuchten Tuch zum Erkalten.	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10