

Ruchbrot

swissmilk



Alle Zutaten bereitstellen.



Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. Hefe in Wasser auflösen.



Flüssigkeit und Quark in die Mulde giessen.



Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.



Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist.



Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.



Ofen auf 200°C Heissluft vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze). Teig zusammenkneten. Zu einem Brot formen. Auf das vorbereitete Blech legen. In der Mitte kreuzweise einschneiden. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen. Auskühlen lassen.