



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

## FÜNFKORN-LAIB



### ZUTATEN

500 g Fünfkornbrot-Backmischung  
Ca. 310 ml lauwarmes Wasser

### ZUBEREITUNG

Die Brotbackmischung mit lauwarmem Wasser vermischen und mit der Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem glatten und elastischen Teig kneten (ca. 8 Minuten).

Mit einem Tuch zudecken und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals durchkneten und in die gewünschte Form bringen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl einfetten und den Brotlaib darauf geben. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Oberfläche des Teiges mit ein wenig Wasser befeuchten und das Backblech auf mittlerer Höhe bei 220°C in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180°C herabsetzen und noch weitere 35 Minuten backen.

