

Helles Kefir-Mischbrot

Helles Kefir-Mischbrot mit knuspriger Kruste

Helles Kefir-Mischbrot, super leckeres Feinbrot einfach gemacht. Meine Familie liebt einfaches Feinbrot und dieses Kefir-Brot ist besonders lecker. Es hat eine schöne knusprige Kruste, die nicht zu dick ist und ist besonders mild im Geschmack. Dazu ist es es von innen schön soft und überhaupt nicht trocken. Weil ich schon ein paar mal danach gefragt worden bin, nein, den Kefir schmeckt man nach dem Backen nicht heraus ☐

Die Zubereitung des Brotes ist wirklich simpel. Für den Brotteig werden die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermengt. Dann kommen die restlichen Zutaten dazu und alles wird zu einem geschmeidigen Teig verknetet, der anschließend für eine Stunde gehen darf. Danach wird er gefaltet und zu einem Laib geformt. Welche Form euer Brot haben soll, bleibt natürlich euch überlassen. Der Brotlaib kommt nun auf ein bemehltes Blech und darf noch einmal für weitere 30 Minuten gehen.

Super einfaches und leckeres Brot mit Kefir

In der Zwischenzeit kann man super den Ofen vorheizen. Wenn das Brot und der Ofen soweit sind, könnt ihr das Brot nach Belieben einschneiden. Dann geht es für 40 Minuten in den Backofen, in dem ich unter anderem auch ein Schälchen mit Wasser geparkt habe. Anschließend solltet ihr das Brot wie immer gut auskühlen lassen, es geht warm sehr schnell kaputt.

Mein Kefir war gekauft, wer einen eigenen Kefir-Pilz besitzt, kann aber sicherlich auch frischen Kefir verwenden. Für dieses Brot verwende ich Apfelessig. Normaler Essig, oder weißer Balsamico ist aber auch super. Die Zugabe von Brotgewürz ist wie immer Geschmackssache.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)