

## **BOOT-MISCHBROT schnell**

500g Weizenmehl  
500g Roggenmehl  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Zucker  
1 Paket Trockenhefe  
1 Teelöffel Anis oder Kümmel  
(wenn gewünscht)

**Gut  
durch-  
mischen**

Dann 1 Becher (250g) Joghurt oder Buttermilch  
oder Sauermilch und ½ Liter lauwarmes Wasser dazu.

Mit Hand oder Kochlöffel gut abschlagen,  
womöglich noch ein bissl Wasser zugeben,  
dass ein eher weicher, glatter Teig wird.

Ca.30 min.zugedeckt rasten lassen, dann auf  
3 Wecken aufteilen, auf das Backblech legen,  
ca.15 min.aufgehen lassen und bei 200 Grad  
ca. 60 min.backen.

Oder: Halb- Faustroße"Patzen" auf das Backblech geben  
und nach dem aufgehen ca. 40 min.bei 220 Grad im  
Vorgeheizten Ofen backen( **diese Variante funktioniert besser !**)



**54 Jahre**  
**BÄCKEREI HUMMEL**  
Edelsbach & Feldbach  
1953 - 2007