

## Weizenvollkornbrot

### Zutaten:

1 kg	Weizenvollkornmehl
40 g	frische Hefe
0,8 l	lauwarmes Wasser (oder halb Wasser, halb Milch)
2 Teel.	Salz
1 Teel.	Zucker

### Zubereitung:

Hefe, Zucker und etwas Wasser anrühren und aufgehen lassen  
Mehl auf ein Backblech sieben,  
eine Mulde in die Mitte drücken und den Vorteig in die Mulde geben  
Teig kräftig verkneten, gehen lassen  
in eine gefettete Brotform geben  
mit Wasser bestreichen, nochmal 30 Min. aufgehen lassen  
bei 200 ° C ca. 50 Minuten backen