

## MOST-BROT

700g Zopf- oder Weissmehl  
 200g Ruchmehl  
 100g Grahammehl

in einer Schüssel mischen  
 in der Mitte eine Mulde formen  
 Hefe zerbröseln  
 auf den Mulden-Rand geben

1 ½ -2dl Vollrahm  
 ca. 4 ½ -5dl Süssmost (evtl.  
 davon 1dl Wasser)  
 20g Salz

in die Mulde giessen  
 begeben  
 zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten

zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen

nach Belieben Brot / Brötli formen  
 kurz gehen lassen

Evtl. unmittelbar vor dem Backen einschneiden oder  
 Ausstechförmchen eindrücken.

Backen

In der unteren Ofenhälfte (Brötli in der Mitte) auf dem vorgeheizten  
 Blech bei 250°C einschieben.

Brötli: ca. 20 Minuten backen. Hitze nach 10 Minuten auf 200°C  
 reduzieren.

Brot: 3 Brote ca. 35-40 Minuten. Hitze nach 20 Minuten auf 200°C  
 reduzieren.

Passt herrlich zu einem feinen Saisonsalat, einer Kürbissuppe oder zu  
 feinem Bergkäse. Guten Appetit.