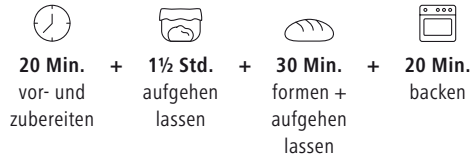


## Fondue-Brot



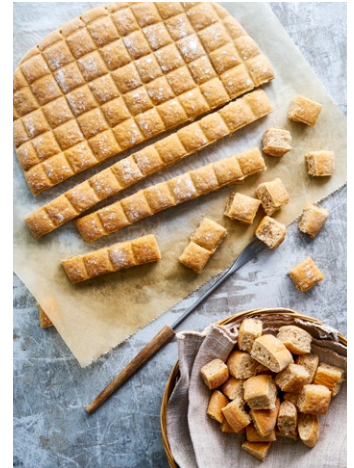
250 g Halbweissmehl  
250 g Ruchmehl  
1 3/4 TL Salz  
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)  
3 dl Wasser

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser dazugiesen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig zu einem Quadrat von ca. 26 cm auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Mehl bestäuben. Teig mit einem Teighörnchen sehr tief einkerben, sodass Quadrate von ca. 2 1/2 cm entstehen. Teig zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Backofen auf 240 Grad vorheizen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Brot auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 242 kcal, F 1 g, Kh 47 g, E 9 g



### Tipp

Das Brot reicht für einen Käsefondue-Plausch mit 4 Personen.