

Weißwein - Brot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 4 Eier, 200 gr Speckwürfel, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 Prise Salz, 100 ml Sonnenblumenöl, 100 ml Weißwein, 100 gr geriebener Emmentaler.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 170° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben.

Schüssel mit dem Deckel verschließen und kräftig schütteln.

Mit einem Holzrührlöffel oder einem Teigschaber nochmals gut durchrühren.

Teig nicht gehen lassen!

Teig in die vorbereitete Form geben und im Backofen (mittlere Schiene) ca. 1 Stunde backen.

Dieses Brot kann man besonders gut zu einem Salat reichen und darf auf gar keinem Fall bei einem kalten Buffet fehlen.