

## Zubereitung

1. Mehl, Salz, Trockenhefe und Kerne abmessen und in eine Schüssel geben.



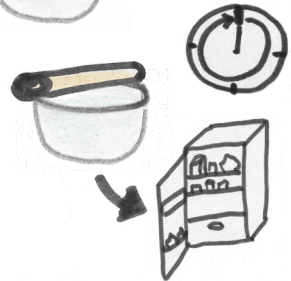
2. Zucker in lauwarmem Wasser auflösen.



3. Zuckerwasser in die Schüssel geben und alles mit einem Löffel verrühren.



4. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



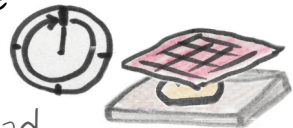
5. Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und Teig bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen.



6. Teig auf ein Backblech geben.



7. Nochmals abgedeckt eine Stunde gehen lassen.



8. Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

210 Grad



9. Brot in den Ofen geben und ca. 45 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

