

## Ruchbrot mit Kräutern (4 Pers.)

500 g Ruchmehl      in Schüssel geben

1 ½ KL Salz      beifügen

½ Hefewürfel      zerbröckeln

feingeschnittene Frühlingskräuter  
(Bärlauch, Schnittlauch,  
Petersilie)      dazugeben

3 dl Wasser      Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.  
Ein grosses Brot oder mehrere Brötchen formen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals aufgehen lassen.

Backen: Untere Ofenhälfte bei 220°C. Brötchen 20 bis 30 Min., Brot 30 bis 50 Min. Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen.