

## Kastenbrot ohne Hefe

gut vorzubereiten

**FÜR 1 KASTEN FORM VON 20 CM (20 SCHEIBEN)**

500 g Dinkelmehl

Salz

4 EL Rohzucker

1 Pck. Weinstein- Backpulver

80 g Pflanzen Margarine Öl für die Form

Zubereitung: 10 Min.

..Pro Scheibe etwa: 125 kcal

Den Backofen auf 200 C° vorheizen.

300 ml lauwarmes Wasser, Mehl, 1 EL Salz, Zucker, Backpulver und Margarine in eine Schüssel geben.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Kastenform dünn mit Öl ausstreichen und den Teig hinein geben.

Die Teigoberfläche mit einem Messer leicht einschneiden, damit die Oberfläche nicht einreißt.

Das Brot im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 35-45 Min. backen.

Das Brot in der Form auskühlen lassen.

Backzeit: 45 Min

