

## REZEPT

# Meerrettich-Brot

## ZUTATEN

350 g Mehl

½ TL Salz

3 EL [Bayerischer Meerrettich scharfwürzig](#)

150 ml Milch

1 Pk. Trockenhefe (9g)

## ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Meerrettich in einer Schüssel vermischen Milch und Wasser vermischen und leicht erwärmen Hefe hinzugeben und alles zusammen zu einen Teig verrühren 45 Minuten gehen lassen Ofen auf 175 Grad vorheizen Teig durchkneten und in zwei Teile halbieren und jeweils zu einer Rolle formen und ineinander verdrehen.

20 Minuten gehen lassen Im Anschluß ca. 35 Minuten im Ofen backen bis es goldgelb ist

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---