

# Hermann - Brot

## Zutaten:

- 1 Portion fertigen Hermann-Teig
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 300 ml lauwarmes Wasser  
½ TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
  
- Butter oder Margarine und  
Haferflocken für die Form

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig in eine gefettete, mit Haferflocken ausgestreute Backform geben

und ca. 45 Minuten bei 190 ° C im Ofen backen.