SIMPLY BREAD

DIE MISCHUNG MACHT'S!

Bauernbrot von Simply Bread im Airfryer

SIMPLY BREAD

Zutatenliste 530g Fertigbackmischung Simply Bread:

- Roggenmehl
- Weizenmehl
- Backpulver
- Speisesalz
- Brotgewürz

Kann produktionsbedingt Spuren von: Schalenfrüchte (Nüsse) und Sesam enthalten.

Brot backen ist ganz einfach. Du brauchst eigentlich gar nicht viel. Und vor allem keine Hefe und keine extra Zeit damit der Teig aufgeht: SIMPLY BREAD ist in weniger als 3 Minuten im Ofen. Versprochen!

Du brauchst nur:

- eine große Schüssel
- eine Gabel
- 450- 500 ml Wasser
- Backform (beschichtet oder gefettet)
- und einen (nicht vorgeheizten) Airfryer

Zubereitung:

Backmischung in eine Schüssel geben, 450-500ml Wasser dazu und dann alles kurz mit einer Gabel zu einem Teig verrühren. Leere den Teil in die Backform und bestreue ihn mit Mehl oder deinen Toppings. Anschliessend 40 Minuten bei 200°C im (nicht vorgeheizten) Airfryer backen.