Schokoladenbrot

Rezept für ein 900g-Kastenbrot. Das Schokoladenbrot ist kein süßes Brot, es eignet sich genauso als Butterbrot mit Wurst und Käse.

Zutaten:

450g Weizenmehl Type 550
25g Kakaopulver
1 Teelöffel Salz
1 Päckchen Trockenhefe
2 Eßlöffel brauner Zucker
1 Eßlöffel Maiskeimöl
300ml lauwarmes Wasser

etwas Mehl zum Bestäuben
Butter zum Fetten der Backform

Zubereitung

Eine Kastenform für ein 900g-Brot mit Butter einfetten. Mehl und Kakaopulver in eine große Schüssel sieben. Salz, Hefe und Zucker zugeben und untermischen.

Öl und Wasser zugeben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und durchkneten bis der Teig glatt und gleichmäßig ist.

Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt für einen Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig soll sein Volumen gut verdoppeln.

Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten und dann in die vorbereitete Kastenform geben. In der Form abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Brot für 25 bis 30 Minuten backen. Das fertige Brot soll beim dagegen klopfen hohl klingen.

Fertiges Brot auf einem Kuchengitter auskühlen. Das Brot erst in Scheiben schneiden, wenn es vollständig ausgekühlt ist.