

# Fyrabigbrot

Für eine Cakeform von ca. 30cm

Butter

Cakeform mit Butter einfetten

Mehl

die gefettete Cakeform mit Mehl bestäuben oder anstelle von Butter und Mehl die Cakeform mit einem Backpapier auslegen

500g  
1 Päckli  
2 TL

Halbweissmehl  
Backpulver  
Salz

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen

5dl

Mineralwasser, mit  
Kohlensäure

2 EL  
1 EL

Olivenöl  
Apfelessig

Wasser, Öl und Essig begeben, mit einer Kelle mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen

## Backen:

Das Brot ca. 50 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Cakeform herausnehmen, Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Tipps:

- Die Kohlensäure im Mineralwasser verstärkt die Wirkung des Backpulvers, das Brot geht dadurch schöner auf.
- Wer keinen Apfelessig hat, kann auch einen anderen Essig verwenden.

