

Leckeres Brot

Die 70 g des Mehls können auch Roggenmehl, oder Dinkelmehl, sowie Vollkornmehl sein.

Habe es schon in mehrere Variationen ausprobiert.

Es gibt ein kompaktes festes Brot.

Meine Zutaten:

450 g Weizenmehl 550
70 g Vollkornroggenmehl
1 Teel. Zucker
½ Würfel Hefe
300 ml Wasser
3 Teel. Salz
1 Eßl. Öl

1 hitzebeständige Schale
mit Wasser

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Wasser und Zucker vermischen und durch umrühren auflösen.

Das Mehl mit dem Salz zu einem Teig kneten und zwischendrin das Öl zugeben.

Mit der Küchenmaschine lass ich ihn ca. 7-8 Min. kneten.

Den Teig 2 Stunden in warmer Umgebung kneten lassen, herausnehmen und mit den Händen durchkneten.

In ein bemehltes Gärkörbchen geben, abdecken und weitere 30 Min. gehen lassen.

Den Backofen nun auf 250° C vorheizen und bereits die Schale mit Wasser in den Backofen stellen.

Das Brot nun direkt aus dem Gärkörbchen auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech legen und mit lauwarmen Wasser dünn einstreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

10 Min. bei 250° C backen, Temperatur nach diesen 10 Min. auf 200° C reduzieren und weitere 25- 30 Min backen, bis das Brot die richtige Farbe hat.