

1 Teig 4 Brote

... einfacher geht es kaum: aus einem Grundteig, 4 verschiedene kleine Brote.



WalnussBrot, SaatenBrot, MüsliBrot / PausenBrot, MischBrot sind diese Varianten. Es wird ein Grundteig genetet und mit drei verschiedenen Quellstücken, eines ohne Quellstück, zubereitet. Für den Grundteig wird ein Vorteig angesetzt. Die Zubereitung benötigt jedoch etwas Zeit. ca. 12 Std. .

Zutaten:

Vorteig:

180 g Wasser (30°C warm)

30 g Sauerteig

200 g Weizenmehl Type 550

Quellstück: Walnuss-Joghurt-Brot

70 g Walnüsse geröstet und grob hacken

70 g Joghurt natur

Quellstück: Kern-/ Saatenbrot

70 g Saaten geröstet

70 g Wasser

Quellstück: Müsli-/Pausenbrot

30 g Haferflocken angeröstet

10 g Honig o. Birnendicksaft

1 Apfel grob gerieben

70 g Trockenfrüchte nach belieben

Zubereitung.

Tip:

Historie:

3.10.2023 erster Versuch

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/brote:1teig_4brote?rev=1696588675

Last update: **06.10.2023 12:37**

