# 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 Quellstücke, 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 ung 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 Tockenfrüchte 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**