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. für die Quellstücke und Vorteig, und die Backzeiten. .

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=1696588772

Last update: **06.10.2023 12:39**