30.10.2025 00:45 1/2 Mischbrot

Mischbrot

... ein Brot für jeden Tag?!... mit 3 verschiedenen Mehlen gebacken.



Info:

Das Rezept ergibt 2 Brote a 900 gr. Teig.

Zutaten:

300 gr. Dinkelvollkorn-Mehl

200 gr. Weizenvollkorn-Mehl

500 gr. Weizen-Mehl Type 405

3 TL Salz

1 TL Brotgewürz

100 gr. Butter weich

500 gr. Wasser warm

10 gr. Trockenhefe

1 TL Zucker

Zubereitung:

Warmes Wasser mit Hefe und Zucker in der Anschlag-Schüssel verrühren. Die Mehle auf die Flüssigkeit sieben. Butter, Gewürze und Salz zugeben. 30 Minuten stehen lassen damit die Hefe

Last update: 25.03.2022 18:16

richtig Arbeiten kann und die anderen Zutaten auf Raumtemperatur sich angleichen. Mit der Knetmaschine zu einen glatten Teig verrühren/kneten. Weitere 3 Min. kneten, damit werden der Kleber-Eiweis aufgeschlossen.

Nun den Teig abdecken und 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Historie:

Brot

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://www.ddws.de/brote:mischbrot?rev=1611601573

Last update: 25.03.2022 18:16



https://www.ddws.de/ Printed on 30.10.2025 00:45