

Brotbackautomat

Roggen-Dinkel-Vollkornbrot		
750 g	1000 g	
x 150 g	x 200g	Ayran oder Buttermilch
x 130 ml	x 180 ml	Wasser
x 20 g	x 26 g	Honig
x 1 EL, gestr. Salz		
x 1 Prise Muskat		
x 10 g	x 15 g	Sauerteig, - Pulver (Roggen-)
x 150 g	x 200 g	Roggenvollkornmehl
x 130 g	x 170 g	Dinkelmehl (Type 630)
x 130 g	x 170 g	Dinkelvollkornmehl
x 10.5 g	x 14 g	Frischhefe (1/4 Hefewürfel)
Frischhefe in etwas Wasser angerichtet		
Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Backbehälter des Brotbackautomaten einfüllen. Programm 3 starten.		
		oder im Backofen
		Den Teig zu einem runden Brot formen, die Oberseite mit Roggenmehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
		Übers Kreuz einschneiden und abgedeckt weitere 20 Min an einem warmen Ort gehen lassen.
		Den Backofen auf 250° Ober und Unterhitze vorheizen und eine Schale mit heissem Wasser auf den Boden des Backofens stellen.
		Auf der 2. Schiene von unten 10 Min backen, danach die Temperatur auf 190° reduzieren und weitere 45 Min backen.

Backmischung rustikales Vollkornbrot (Lidl)	Backmischung Dinkel Vollkorn Brot
x 350 ml Wasser	x 350 ml Wasser
x 500 gr Brotmischung	x 500 gr Brotmischung
mit Stufe 3 750 gr mittlere Bräunung backen	mit Stufe 3 backen

<p>Schnelles Roggenbrot (Mit Hefe und Sauerteig)</p> <p>x 20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)</p> <p>x 350 ml Wasser</p> <p>x 200 g Roggenmehl (Type 1150)</p> <p>x 300 g Weizenmehl (Type 550)</p> <p>x 10 g Salz</p> <p>x ½ Beutel (7.5 g) Alnatura Sauerteigpulver</p> <p>oder</p> <p>x 450 g Roggenvollkornmehl</p> <p>x 50 g Weizenvollkornmehl</p> <p>x 10 g Hefe</p> <p>x 1 TL Zucker</p> <p>x 300 ml lauwarmes Wasser</p> <p>x 10 g TL Salz</p> <p>x 2 Beutel (20 g) Coop Sauerteigpulver</p>	<p>Wasser, Roggenmehl, Mehl, Salz und Sauerteigpulver mit Hefe in die Schüssel geben und mit Stufe 14 kneten. Wenn der Brotautomat ruckt, etwas Wasser zugeben.</p> <p>Teig zu einem runden Laib formen und bemehlen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und darauf achten, dass er nicht einreisst. Zudecken und eine weitere Stunde ruhen lassen. Wenn du ein Garkörbchen besitzt, kannst du den Teigling in das Körbchen geben.</p> <p>Backofen auf Ober- und Unterhitze auf 240° vorheizen. Brot für circa 10 Min. vorbacken. Anschliessend Temperatur auf 220° reduzieren und ca 35 Min. fertig backen.</p> <p>Klopftest machen, wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig gebacken.</p>
--	---