

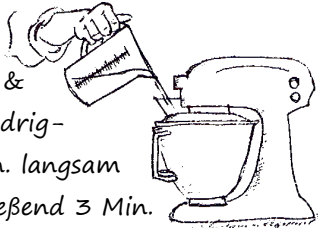


1. Anmischen:

Mehl, Trockenhefe & Gewürzmischung in eine Schüssel geben und alles mit dem Teigspatel gut durchmischen.

2a. Zubereitung in der Küchenmaschine:

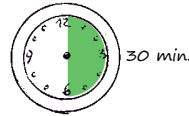
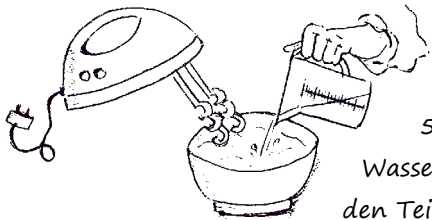
500ml kaltes Wasser zugeben & den Teig auf niedrigster Stufe 2 Min. langsam kneten; anschließend 3 Min. auf hoher Stufe, bis der Teig geschmeidig wird und sich von der Kesselwand löst.



oder

2b. Zubereitung mit dem Handrührer:

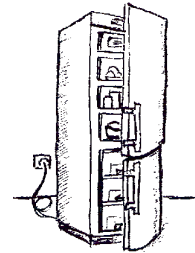
500ml kaltes Wasser zugeben & den Teig erst 2 Min. langsam und anschließend 3 Min. schnell kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.



3a. Erste Teigruhe:

Den Teig mit Folie abdecken und mit einem Gummiband luftdicht verschließen. Den Teig bei Raumtemperatur für 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig für 12 Std. abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen, damit sich der volle Geschmack entwickeln kann.
(→ Weiter geht's mit Schritt 4)



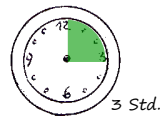
oder

wenn's schnell gehen muss!!

3b. Erste Teigruhe:

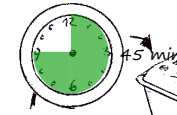
Den Teig mit Folie abdecken und mit einem Gummiband luftdicht verschließen. Im Anschluss bei Raumtemperatur für 3 Std. ruhen lassen.

(→ Weiter geht's mit Schritt 4)



4. Einfüllen:

Nach der Ruhezeit den Teig vorsichtig aus der Schüssel in eine mit Backpapier ausgelegte Backform umfüllen & mit dem Teigspatel glattstreichen.



5. Zweite Teigruhe:

Den Teig erneut für 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit Backblech auf 240° vorheizen.

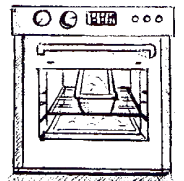
6. Backen:

Das Brot mit dem Messer längs einschneiden und auf dem Ofenrost in der mittleren Schiene einschieben.

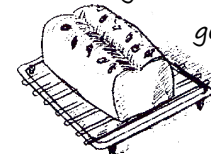
Wichtig: mit Dampf backen!

Dazu 80ml Wasser auf das heiße Blech gießen und die Ofentür sofort schließen!!!

Nach 10 Min. die Temperatur auf 200° senken und weitere 40 Minuten backen.

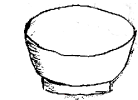


Das ausgebackene Brot auf ein Gitter geben und anschließend gut auskühlen lassen.



An guad'n!!!

Was Du noch dazu brauchst :

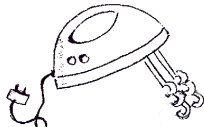


Teigschüssel

und

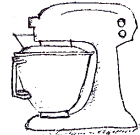


Teigspatel



Handrührer

oder



Küchenmaschine



Backform

und



Klarsichtfolie

und



Viel Spaß beim Selber-Backen!

Los geht's !!!!

Unsere Bio Brot-Backerl :

- * *Emmer-Vollkornbrot*
- * *Einkorn-Vollkornbrot*
- * *Kamut-Vollkornbrot*
- * *Dinkel-Vollkornbrot*

Unsere Bio Urkorn-Nudeln :

- * *Die Ur-Bayrische*
BIO Emmer-Vollkornnudeln
- * *Die Königliche*
BIO Kamut-Vollkornnudeln
- * *Ötzi' s Einkörner*
BIO Einkorn-Kamut-Vollkornnudeln
- * *Die Heilige*
BIO Dinkel-Vollkornnudeln
- * *Der Alpenländer*
BIO Dinkelruch-Nudeln



Back-Anleitung



Brotback-Mischung