

Backanleitung für

Brototyp Roggen-Emmer



Weitere Zutaten:

20 g Frischhefe (1/2 Würfel) oder 1 Päckchen Trockenhefe
750 ml lauwarmes Wasser

Und so wird's gemacht

Die Brotmischung in eine Schüssel geben, die Hefe dazugeben (zerbröseln).

Das Wasser hinzugießen, den Teig mit Rührhaken gründlich verkneten und mindestens 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Backofen auf 250 Grad vorheizen und eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

Den Teig auf das Backblech (mit Backpapier ausgelegt) gießen und etwas formen oder in eine gefettete Brotbackform füllen.

Tipp: vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

Das Brot 10 Minuten bei 250 Grad anbacken.

Anschließend den Backofen öffnen und den Wasserdampf rauslassen, danach auf 200 Grad noch 50 Minuten fertig backen.

Vorm Anschneiden 20 Minuten auskühlen lassen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Inhaltsangabe Brototyp Roggen-Emmer:

Roggenvollkornmehl, Emmermehl hell, Salz,
Roggenvollkornsauerteig getrocknet ...und sonst nichts!

Hinweis: Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.