



BROT LIEBLING

Meine Backstube

BACKANLEITUNG

1. MIXEN

Nimm einen Esslöffel der Mehlmischung zum Bestäuben deiner Arbeitsfläche. Gib die restliche Mehlmischung zusammen mit 240 g (240 ml) Wasser in eine Schüssel und vermische alles für mindestens 5 Minuten. Je länger du den Teig bearbeitest, desto haltbarer und saftiger wird das Brot.

Wenn du dein Brot mit unseren Brotgranulaten verfeinern möchtest, ist jetzt der richtige Zeitpunkt um die Unterknetmasse hinzuzufügen. (s. Granulate)

3. BACKEN

Nimm das Küchentuch beiseite. Stelle eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser während des Aufheizens in deinen Backofen oder besprühe die Wände deines Backofens kurz vor dem Backen mit Wasser. Schiebe das Brot in den Ofen und backe es mit Ober-/ Unterhitze bei 220°C für etwa 40-45 Minuten bis es goldbraun und knusprig ist.

2. RUHEN

Forme den Teig auf deiner bemehlten Arbeitsfläche wie es dir gefällt. Soll dein Brot noch einen besonderen Kick durch ein Topping bekommen? Dann los! (s. Granulate) Decke den fertigen Teig in der Form mit einem feuchten Tuch ab und lass dein Brot über Nacht im Kühlschrank ruhen. Bringe dein Brot am nächsten Tag ca. 90 Minuten auf Raumtemperatur. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

4. GENIESSEN

Fertig! Nun kannst du deinen Brotliebling genießen oder mit Freunden teilen. GUTEN APPETIT!

Weitere Rezepte, leckere Brotaufstriche, Backtipps und natürlich Nachschub für deine Backstube findest du auf:

WWW.BROT LIEBLING.DE