



BROTliebLing

Meine Backstube

BACKANLEITUNG

1. MIXEN

Gib die Brotmischung zusammen mit 370 g (370 ml) Wasser in eine Schüssel und vermische alles für mindestens 7, besser 10 Minuten. Je länger du den Teig bearbeitest, desto homogener und saftiger wird das Brot. Wenn du möchtest, kannst du dein Brot mit einem Löffel Olivenöl, Hanföl oder Kürbiskernöl verfeinern.

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 eine schöne Kruste hat.

2. RUHEN

Forme den Teig und gib ihn in eine Backform. Wir empfehlen dir die BrotliebLing Kasten-Backform aus Holz. Wenn du möchtest, kannst du dein Brot noch mit einem Topping pimpen. 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.

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.BROTliebLing.DE