



BROT LIEBLING

Meine Backstube

ZUBEREITUNG

1. UNTERKNETEN

&

OR

2. TOPPING

Bereite ein Brotliebling Brot deiner Wahl bis zum fertigen Teig zu.



1 Gib 40 g Provence Granulat und 120 g (ml) Wasser in ein Gefäß.



2 Warte 10 - 15 Minuten.



3 Die Masse ist fertig, wenn das Wasser ganz gebunden ist. Masse einige Minuten unter den fertigen Teig kneten.

4. 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.



Wälzen:
Gib ausreichend Granulat auf deine mehlfreie Arbeitsfläche und wälze dein Brot darin, bevor du es in die Backform legst.

Bestreuen:
Befeuchte die Oberfläche deines Brotes mit Wasser. Benutze dazu einen Pinsel oder eine Feinnebel-Sprühflasche. Streue Granulat darüber und drücke es leicht fest.

3. RUHEN

Decke dein fertiges Brot in der Form mit einem feuchten Tuch ab und lass´ es über Nacht im Kühlschrank ruhen. Bring dein Brot am nächsten Tag in ca. 90 Min. auf Raumtemperatur. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

5. 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