

Brot- backmischung

**Schwierigkeitsgrad:
niedrig**



Auswahlliste:

Wir haben 4 „100%er“ zur Auswahl. Für diese Brote brauchen Sie lediglich Wasser zu der Backmischung hinzugeben.

- Rustikales Landbrot mit Sauerteig und Hefe: ergibt ca. 740g. Brot
- 6- Korn Brot mit Sauerteig und Hefe: für ca. 720g. Brot
- Bauernbrot: für ca. 2x 750g Brot
- Roggenmischbrot: für ca. 2x 750g. Brot

Anleitung:

- Die Vorgehensweise ist bei alle Brotbackmischungen gleich.
- Die Backmischung und das Wasser in eine Schüssel geben.
- Mit einem Handmixgerät (Knethaken) einen Teig kneten.
- Den Teig mit einem Handtuch abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig erneut durchkneten.
- Einen Laib formen.
- Erneut ruhen lassen.
- Die Oberfläche mit Wasser einstreichen.
- Einschneiden.
- Je nach Brot backen.
- Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die genaue Backanleitung entnehmen sie bitte der jeweiligen Tüte in der die Backmischung geliefert wird.

Gesamt: 1,25 €