

Brot Grundrezept

Zutaten für 1.6 kg Brot

1	kg	Zopfmehl	
42	g	Hefe, frisch	
2	TL	Zucker	Hefe zerbröckeln, mit Zucker bestreuen und flüssig werden lassen
2	EL	Malzextrakt	
6	dl	Wasser, lauwarm	
3	TL	Salz	Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten (mit Maschine ca. 6-8 Min.). Schüssel mit feuchtem Tuch abdecken und Teig bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.
			Teig von Hand kurz kneten und zu Brot(en) formen
		Backen	80 g Brötchen: im vorgeheizten Ofen bei 250°C auf der untersten Rille 20 Min. backen 800 g Brote: im vorgeheizten Ofen bei 250°C auf der untersten Rille 10 Min., dann bei 180°C weitere 30-40 Min. backen
		Tipps	Anstelle von frischer Hefe Trockenhefe gemäss Angaben auf der Packung verwenden Teig im Ofen bei 40°C aufgehen lassen Pro kg Mehl 4-6 EL gehackte Kräuter, Samen, Kerne oder Schrot / Kleie begeben (Zwiebel, Knoblauch, gehackte Kräuter, Leinsamen, Mohn, Sesam, Sonnenblumenkern, Nüsse, etc.) Pro kg Mehl 1-3 EL Gewürze begeben (Anis, Ingwer, Kümmel, Koriander, Nelken, Pfeffer, Zimt) 10% des Mehls durch Buchweizenmehl ersetzen Pizzateig: pro kg Mehl 2 EL ital. Kräutermischung und 2 EL Olivenöl begeben (ergibt 4 Pizzateig für 24-28 cm Form)