Rezept für Vollkornbrot

Für 0 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Backanleitung für die Vollkornbrot Backmischung

Zutaten:

- 500 g Vollkornbrotmischung
- 320 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

Zutaten mit der Hand oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) 8 – 10 Min. kneten. Zugedeckt 20 Min. ruhen lassen. Kurz und kräftig zusammenkneten und weitere 20 Min. ruhen lassen. Einen Laib oder 15 kleine Brötchen formen, oder den Teig in eine gefettete Kastenform geben. Weitere 25 Min. aufgehen lassen. Mit Wasser bestreichen und in den auf 230° C (Ober- u. Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Nach 10-15 Min. die Temperatur auf 220° C reduzieren. Im Heißluftofen müssen Backzeit und Temperatur angepasst werden.

Gesamtbackzeit:

großes Brot 40 – 45 Min., Brötchen 20-25 Min.

Im Backautomaten:

Zuerst das Wasser, dann die Vollkornbrotmischung in die Backform geben. Wählen Sie einen dunklen Bräunungsgrad und ein Backprogramm, das 1 oder 2 Stunden dauert.