Rezept für KAMUT® khorasan Brot

Für 0 Personen

Zubereitungszeit: 150 min

Zutaten:

- 500 g RIEPER KAMUT® khorasan Mehl
- 325 ml/g warmes Wasser
- 17 g zerlassene Butter
- 12,5 g Hefe
- 10 g Salz

Zubereitung:

Die Hefe mit den Fingern reiben und unter das Mehl mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit der Hand oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) 2 Minuten langsam und 5 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt, 30 - 60 Min. ruhen lassen. Nach Belieben Brot oder Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Weitere 40 - 50 Min. aufgehen lassen. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen oder besprühen und in den auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Bei Heißluft den Backofen ca. auf 200 °C vorheizen.

Backzeit:

Großes Brote 30 – 35 Min., Brötchen 18 – 20 Min.
Nach ca. 10 Minuten die Temperatur auf 200° C (Ober- und Unterhitze) verringern.