

Backanleitung **Brotbackautomat** für das Bio-NaturQuell-Vollkornbrot

1. Brotbackform im Brotbackautomaten gut einfetten
2. 650 ml Heilwasser aus Bad Liebenstein (alternativ Leitungswasser) in die Brotbackform einfüllen
3. 2 EL Bio Balsamico Essig dazu geben
4. Brotbackmischung Bio-NaturQuell-Vollkornbrot einfüllen
5. 10 g frische Bio-Hefe darüber krümeln oder 30 g Anstellgut vom aufgefrischten Roggensauerteig hinzufügen
6. Programmwahl: Vollkornbrot
7. Während des Knetens mit dem Teigschieber das Mehl vom Rand in den Teig geben.
8. Nachdem Kneten den Teig für 12 Stunden bei ca. 6 Grad gut luftdicht abgedeckt im Kühlschrank in der Brotbackform gehen lassen, bis das Brot deutlich an Volumen zugenommen hat.
9. Brotbackform mit dem Teig aus dem Kühlschrank holen, ca. 1 Stunde temperieren lassen
10. Brotbackform in den Brotbackautomaten einsetzen
11. Gewicht am Brotbackautomaten einstellen: 1500 g (falls dies möglich ist)
12. Einstellung Krustenfarbe: dunkel
13. Start

Nachdem Backen das Brot noch 10 min. in der Backform stehen lassen, dann stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Vollkornbrot sollte immer erst am nächsten Tag angeschnitten werden, da sich die Flüssigkeiten noch im Brot gleichmäßig verteilen.

Diese Brote halten richtig aufbewahrt lange frisch und sind einfach nur köstlich sowie gesund für unseren Körper.

Backanleitung Brotbackmischung für das Bio-NaturQuell-Vollkornbrot

Alles Bio und mit einer langen Teigführung

1. Rechteckige Brotbackform für 1,5 kg Teig gut einfetten und mit Saaten (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen o.ä.) bestreuen
2. 650 ml Heilwasser aus Bad Liebenstein (alternativ Leitungswasser) in die Schüssel geben
3. 2 EL weißen Bio Balsamico Essig dazu geben
4. Brotbackmischung Bio-NaturQuell-Vollkornbrot dazu geben
5. 10 g Bio-Hefe zerkrümeln und hinzufügen oder 30 g Anstellgut vom aufgefrischten Roggensauerteig hinzufügen
6. Teig 6 min. auf Knetstufe 1 in der Küchenmaschine oder 8 min mit der Hand gut verkneten
7. Teig in die gut gefettete Brotbackform füllen und mit einem feuchten Löffel gut verdichten sowie glattstreichen, gerne noch mit Saaten Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Sesam, Leinsamen o.ä dekorieren
8. Anschließend die Brotbackform für 12 Stunden bei ca. 6 Grad gut luftdicht abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen, bis das Brot deutlich an Volumen zugenommen hat.

Brot aus dem Kühlschrank holen und ca. 1 Stunde temperieren lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen und das Brot für 15 min mit Schwaden (bedampfen) anbacken, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren, Brot mit Backpapier oder einer Dauerbackfolie abdecken und weitere 50 min backen. Mit einem Thermometer am Ende der Backzeit die Kerntemperatur messen. Wenn 94 Grad erreicht werden, ist das Brot fertig gebacken. Nach dem Backen das Brot noch 10 min. in der Backform stehen lassen, dann stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Vollkornbrot sollte immer erst am nächsten Tag angeschnitten werden, da sich die Flüssigkeiten noch im Brot gleichmäßig verteilen.

Dieses Brot hält sich sehr lange frisch, schmeckt einfach nur köstlich und ist sehr gesund für unseren Körper.