

## Backanleitung **Brotbackautomat** für das **Bio-Brot Elias** und das **Bio-Brot Noemi**

1. Brotbackform im Brotbackautomaten gut einfetten
2. 700 ml Wasser in Brotbackform einfüllen
3. 2 EL Bio Balsamico Essig dazu geben
4. Brotbackmischung einfüllen
5. 10 g frische Bio-Hefe darüber krümeln oder 20g Anstellgut vom Roggensauerteig
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.

**Bestellungen:** telefonisch 0176-45913964 oder per e-mail an [silke@grieger.biz](mailto:silke@grieger.biz)

# Backanleitung Brotbackmischungen für das **Bio-Brot Elias** und das **Bio-Brot Noemi**

## Alles Bio und mit einer langen Teigführung

1. Rechteckige Brotbackform gut einfetten und mit Saaten (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen o.ä.) bestreuen
2. 700 ml Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine einfüllen
3. 2 EL weißen Bio Balsamico Essig dazu geben
4. Brotbackmischung dazu geben
5. 10 g Bio-Hefe zerkrümeln und hinzufügen oder 20g Anstellgut vom Roggensauerteig
6. Teig 8 min. auf Knetstufe 1 in der Küchenmaschine gut verkneten
7. Teig in die Brotbackform füllen und mit einem feuchten Löffel glattstreichen, mit Saaten dekorieren
8. 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 60 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. Diese Brote halten richtig aufbewahrt lange frisch und sind einfach nur köstlich sowie gesund für unseren Körper.

**Bestellungen:** telefonisch 0176-45913964 oder per e-mail an [silke@grieger.biz](mailto:silke@grieger.biz)