



Backanleitung Brotbackmischungen für das Kornstück und das Nußstück – Alles Bio!

- 1. Rechteckige Brotbackform gut einfetten und mit Saaten (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen o.ä.) bestreuen**
- 2. 650 ml Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine einfüllen**
- 3. 2 EL Bio Balsamico Essig dazu geben**
- 4. Brotbackmischung dazu geben**
- 5. 1 Würfel Bio-Hefe zerkrümeln und hinzufügen**
- 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 1 Stunde bei ca. 30 Grad gut abgedeckt gehen lassen, bis das Brot deutlich an Volumen zugenommen hat**

Backofen inzwischen auf 250 Grad vorheizen und das Brot für 15 min mit Schwaden (bedampfen) anbacken, dann Temperatur auf 180 Grad reduzieren, Brot mit Backpapier abdecken, weitere 40 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.

Vollkornbrot sollte immer erst am nächsten Tag angeschnitten werden, da sich die Flüssigkeit erst noch im Brot gleichmäßig verteilt.

Preise: Kornstück 6,90 € Nuss-Stück 8,90 €

Bestellungen: Im eigenen Shop auf www.brotmeierei.de, telefonisch unter 0176-45913964 oder per e-mail unter silke@brotmeierei.de.