



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Kamut-Chia-Ecken

Vorteig:

300 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

300 g Wasser (ca. 35 °C)

3 g Bio-Frischhefe

Den Vorteig gut verrühren und ca. 8 Stunden vor dem Hauptteig ansetzen und bei Zimmertemperatur warm stellen.



Hauptteig:

Vorteig

700 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

330 gr. Wasser

20 g Tiefensalz

7 g Bio-Frischhefe

15 g Backmalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine 10 Minuten kneten, danach in eine große Schüssel legen und bis zum Backen mindestens 8 Stunden, maximal 12 Stunden, gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Backen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Danach den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in unregelmäßige Dreiecke oder Vierecke schneiden. Diese Stücke mit Wasser besprühen und in eine Saatenmischung, bestehend aus Chiasamen, Sesam und Sonnenblumenkerne tauchen.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Die Teiglinge auf Backpapier setzen und in einem Gärsack ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Die Teiglinge auf einen Backstein oder auf das heiße Backblech in den Ofen schieben, mit Schwaden für 10 min. anbacken, den Dampf ablassen und die Ecken noch ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Tipp aus der Brotmeierei:

Die Saaten für das Topping können beliebig je nach Gusto abgewandelt werden. Die Kamut-Vollkorn-Chia-Ecken schmecken einfach köstlich mit einer guten Bio-Sauerrahmbutter, mit Käse, mit herzhaften oder süße Belägen, auch mit einem schönen Honig vom Imker deines Vertrauens.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Kamut-Chia-Ecken

Vorteig:

300 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

300 g Wasser (ca. 35 °C)

3 g Bio-Frischhefe

Den Vorteig gut verrühren und ca. 8 Stunden vor dem Hauptteig ansetzen und bei Zimmertemperatur warm stellen.



Hauptteig:

Vorteig

700 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

330 gr. Wasser

20 g Tiefensalz

7 g Bio-Frischhefe

15 g Backmalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine 10 Minuten kneten, danach in eine große Schüssel legen und bis zum Backen mindestens 8 Stunden, maximal 12 Stunden, gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Backen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Danach den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in unregelmäßige Dreiecke oder Vierecke schneiden. Diese Stücke mit Wasser besprühen und in eine Saatenmischung, bestehend aus Chiasamen, Sesam und Sonnenblumenkerne tauchen.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Die Teiglinge auf Backpapier setzen und in einem Gärsack ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Die Teiglinge auf einen Backstein oder auf das heiße Backblech in den Ofen schieben, mit Schwaden für 10 min. anbacken, den Dampf ablassen und die Ecken noch ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Tipp aus der Brotmeierei:

Die Saaten für das Topping können beliebig je nach Gusto abgewandelt werden. Die Kamut-Vollkorn-Chia-Ecken schmecken einfach köstlich mit einer guten Bio-Sauerrahmbutter, mit Käse, mit herzhaften oder süße Belägen, auch mit einem schönen Honig vom Imker deines Vertrauens.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Kamut-Chia-Ecken

Vorteig:

300 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

300 g Wasser (ca. 35 °C)

3 g Bio-Frischhefe

Den Vorteig gut verrühren und ca. 8 Stunden vor dem Hauptteig ansetzen und bei Zimmertemperatur warm stellen.



Hauptteig:

Vorteig

700 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

330 gr. Wasser

20 g Tiefensalz

7 g Bio-Frischhefe

15 g Backmalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine 10 Minuten kneten, danach in eine große Schüssel legen und bis zum Backen mindestens 8 Stunden, maximal 12 Stunden, gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Backen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Danach den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in unregelmäßige Dreiecke oder Vierecke schneiden. Diese Stücke mit Wasser besprühen und in eine Saatenmischung, bestehend aus Chiasamen, Sesam und Sonnenblumenkerne tauchen.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Die Teiglinge auf Backpapier setzen und in einem Gärsack ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Die Teiglinge auf einen Backstein oder auf das heiße Backblech in den Ofen schieben, mit Schwaden für 10 min. anbacken, den Dampf ablassen und die Ecken noch ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Tipp aus der Brotmeierei:

Die Saaten für das Topping können beliebig je nach Gusto abgewandelt werden. Die Kamut-Vollkorn-Chia-Ecken schmecken einfach köstlich mit einer guten Bio-Sauerrahmbutter, mit Käse, mit herzhaften oder süße Belägen, auch mit einem schönen Honig vom Imker deines Vertrauens.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Kamut-Chia-Ecken

Vorteig:

300 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

300 g Wasser (ca. 35 °C)

3 g Bio-Frischhefe

Den Vorteig gut verrühren und ca. 8 Stunden vor dem Hauptteig ansetzen und bei Zimmertemperatur warm stellen.



Hauptteig:

Vorteig

700 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

330 gr. Wasser

20 g Tiefensalz

7 g Bio-Frischhefe

15 g Backmalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine 10 Minuten kneten, danach in eine große Schüssel legen und bis zum Backen mindestens 8 Stunden, maximal 12 Stunden, gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Backen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Danach den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in unregelmäßige Dreiecke oder Vierecke schneiden. Diese Stücke mit Wasser besprühen und in eine Saatenmischung, bestehend aus Chiasamen, Sesam und Sonnenblumenkerne tauchen.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Die Teiglinge auf Backpapier setzen und in einem Gärsack ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Die Teiglinge auf einen Backstein oder auf das heiße Backblech in den Ofen schieben, mit Schwaden für 10 min. anbacken, den Dampf ablassen und die Ecken noch ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Tipp aus der Brotmeierei:

Die Saaten für das Topping können beliebig je nach Gusto abgewandelt werden. Die Kamut-Vollkorn-Chia-Ecken schmecken einfach köstlich mit einer guten Bio-Sauerrahmbutter, mit Käse, mit herzhaften oder süße Belägen, auch mit einem schönen Honig vom Imker deines Vertrauens.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Kamut-Chia-Ecken

Vorteig:

300 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

300 g Wasser (ca. 35 °C)

3 g Bio-Frischhefe

Den Vorteig gut verrühren und ca. 8 Stunden vor dem Hauptteig ansetzen und bei Zimmertemperatur warm stellen.



Hauptteig:

Vorteig

700 g Bio-Kamut-Vollkornmehl

330 gr. Wasser

20 g Tiefensalz

7 g Bio-Frischhefe

15 g Backmalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine 10 Minuten kneten, danach in eine große Schüssel legen und bis zum Backen mindestens 8 Stunden, maximal 12 Stunden, gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Backen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Danach den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in unregelmäßige Dreiecke oder Vierecke schneiden. Diese Stücke mit Wasser besprühen und in eine Saatenmischung, bestehend aus Chiasamen, Sesam und Sonnenblumenkerne tauchen.



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Die Teiglinge auf Backpapier setzen und in einem Gärsack ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Die Teiglinge auf einen Backstein oder auf das heiße Backblech in den Ofen schieben, mit Schwaden für 10 min. anbacken, den Dampf ablassen und die Ecken noch ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Tipp aus der Brotmeierei:

Die Saaten für das Topping können beliebig je nach Gusto abgewandelt werden. Die Kamut-Vollkorn-Chia-Ecken schmecken einfach köstlich mit einer guten Bio-Sauerrahmbutter, mit Käse, mit herzhaften oder süße Belägen, auch mit einem schönen Honig vom Imker deines Vertrauens.