

BROTREZEPTE

SIMPLI - HAUSBROT

EINFACHES MISCHBROT - HEFETEIG



ZUBEREITUNG

Die Hefe und ggf. Honig mit dem lauwarmen Wasser mischen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen.

Dort hinein das Wasser gießen, das Olivenöl

dazugeben und etwas zu einem dicken Teig vermengen.

Vom Rand mit etwas Mehl bedecken und auf den Rand das Salz und die Gewürze geben. Etwa 20 min. ruhen lassen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Von Hand:

Zutaten erst in der Schüssel verkneten, bis kein loses Mehl mehr erkennbar ist. Dann Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig aus der Schüssel

dazugeben und ca 10 min.

TIPP: BROTGEWÜRZ
SELBER MISCHEN,
DAZU JE NACH
GESCHMACK KÜMMEL,
KORIANDER,
FENCHEL, ANIS,
KREUZKÜMMEL ODER
ANDERE IN EINEM
MÖRSE FRISCH
MAHLEN UND ÜBER
DAS MEHL SIEBEN.

weiter kneten. Der Teig sollte

sich von der Arbeitsplatte lösen, ohne zu verkleben. Ggf. immer wieder etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Achtung, der Teig darf am Schluss nicht zu trocken werden.

Mit dem Knethaken: *Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes solange kneten, bis sich der Teig vom Rand löst. Teigling aus der Schüssel nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und dort noch 2min. von Hand kneten.*

Teigling rundwirken und mit Spannung in der Oberfläche wieder in die Schüssel geben, abdecken und ca. 1,5 Std. ruhen lassen. Zwischendurch nach ca. 60min. falten und dehnen.

Teigling rund wirken und mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb legen, abdecken und ca. 1 Std. ruhen lassen.

ZUTATEN

Hauptteig

250 g	Weizenmehl
	1050
100 g	Weizen-
	vollkornmehl
150 g	Roggenmehl
	1370
350 g	Wasser
	(lauwarm)
2 EL	Öl
2 TL	Salz
21 g	Frischhefe
	oder 1 Pck.
	Trockenhefe
1-2 TL	Brotgewürz
	Mehl für die
	Arbeitsfläche
	Bei Bedarf,
	1 TL Honig

Zubereitungszeiten

Zubereitung: ca. 30 min

Ruhezeit: ca. 2-2,5 Std.

Backzeit: ca. 50-60 min

TA ca. 172

Simpli - Hausbrot

Backofen auf 250 grd. vorheizen. Teigling nach der Ruhezeit auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einem scharfen Messer 1cm tief einschneiden und etwas mit Wasser besprühen.
Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Backofen stellen und das Brot einschließen.
Mit einer Sprühflasche kurz schwaden und 10 min backen, dann durch kurzes Öffnen der

**TIPP: EIN BROT
IST FERTIG, WENN
ES BEIM KLOPFEN
AUF DIE RÜCKSEITE
HOHL KLINGT.**

Backofentür den Schwad entlassen und Temperatur auf ca. 200 grd. reduzieren.

Das Brot dann ca. 45-50 min. fertig backen.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Erst anschneiden, wenn das Brot ausgekühlt ist.