

Weißbrot #10318

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backautomat

Brot

225 ml ;Wasser (I), zimmerwarm
1 ts Backfermentgrundansatz (5 g)
1/4 ts Spezialbackferment (1,5 g)
150 g Roggenschrot, fein
50 g Weizenschrot, fein
150 ml ;Wasser (II), 35°C
300 g Weizenschrot
1 tb ;Salz

* QUELLE

- Margret Blum
- Backen mit dem
- Brotautomaten
- erfasst von Petra Holzapfel

Von dem Wasser einen kleinen Teil abnehmen und Backferment-Grundansatz sowie Spezialbackferment klumpchenfrei darin auflösen. Die Masse in den Behälter geben. Restliches zimmerwarmes Wasser und feines Schrot hinzufügen. Mit der Menuetaste das Programm "Teig" wählen und die Start-Taste drücken. Nach etwa 5 Minuten den Deckel abnehmen, mit dem Spatel das Schrot von den Wänden der Backform ablösen und untermischen. Den Deckel wieder schließen und nach weiteren 10 Minuten, wenn eine homogene Masse entstanden ist, die Stop-Taste drücken. Warmes Wasser, Weizenschrot und Salz dazugeben. Das Programm "Vollkornbrot" wählen. Mit der Braeunungstaste "Dunkel" einstellen. Mit der Zeitwahltaste 12 Stunden vorprogrammieren. Programm starten.