



Altriper
Brotbackhaus



2013

Mit den tollen Brotbackrezepten

Das 1x1 des Altriper Brotbackhaus

Wer kann sein Brot backen?	Jeder
Wann ist ein Backtag?	Etwa 1-2x im Monat
Wie erfahre ich davon?	Im Altriper Amtsblatt und auf den Webseiten brotbackhaus-altrip.de und hgv-altrip.de
Kann ich das Brot kaufen?	Nein, Sie können nur Ihren selbsthergestellten Teig backen.
Was kostet das Backen?	50 Cent pro Laib. Spender erhalten eine 50% Ermäßigung bis Ende 2013.
Muß ich mich zum anmelden?	Ja, mit Namen und Telefonnummer
Wo melde ich mich an?	Telefonisch unter 06236/4854311. Mo-Mi vor dem Backtag.
Was muss ich bei der Anmeldung angeben?	Größe, Art und Menge der Brote.
Gibt es Vorgaben zum Brot?	Nein, beachten Sie jedoch die max. Größe von 1.5 kg je Brot
Bekomme ich eine Bestätigung?	Ja, am Donnerstag vor dem Backtag wird Ihnen die Anzahl der Brote und der Zeitpunkt telefonisch bestätigt.
Termin und Backzeit	Der Termin zum Backen ist unbedingt einzuhalten. Die Backzeit beträgt je nach Brot etwa 45-90 min.
Und wenn ich verhindert bin?	Um möglichst vielen Altripern die Möglichkeit zum Backen zu geben, sollte der Termin eingehalten werden. Sollte es trotzdem nicht klappen, geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid.
Backutensilien, Rezepte	Informationen zu Gärkörben und andere Hilfsmitteln erhalten Sie auf unserer Website.
Gibt es Brotbackkurse?	Ja, in regelmäßigen Abständen in Zusammenarbeit mit der KVHS.
Wo finde ich mehr Infos?	www.brotbackhaus-altrip.de



RE/MAX

Nils Hacke

N.H. Immobilien Vertriebs GmbH
Abt. RE/MAX Classic
Rheingönheimer Str. 104
67065 Ludwigshafen
Tel. 06 21 - 5 49 07 60
Fax 06 21 - 5 49 07 70
e-mail: n.hacke@remax.de

www.remax-classic-lu.de

Sehr geehrter Altriper Bürger!

Sie wollen

- ✓ **Ihr Haus oder**
- ✓ **Ihre Wohnung**

verkaufen oder vermieten?

Als Büroinhaber des größten Immobilienbüros in der Rhein-Neckar-Region mit über 30 Verkäufern sind wir in der Lage, Ihre Immobilie zum höchstmöglichen Preis zu verkaufen.

Mit **RE/MAX** schnell, effektiv und unkompliziert!

Rufen Sie mich gerne auch privat an:

☎ **0 62 36 - 42 52 09**

☎ **01 77 - 5 29 76 97**



Der finale Stein des Gewölbes wird gesetzt

JANUAR	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01. Januar - Neujahr 06. Januar - Heilige Drei Könige*		1	2	3	4	5	6
*Nicht in allen Bundesländern	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

Notizen

Bauernbrot aus dem Bayerischen Wald



Menge für ca. 2,5 Kilogramm.

Anstellgut (siehe Juli) etwa so groß wie ein Brötchen mit lauwarmen Wasser breiig rühren und über Nacht stehen lassen.

Am Backtag mit gut 1,5 Kg Roggenmehl (Type 997), 1 Lt. lauwarmen Wasser, ca. 3 gehäufte Eßlöffel Salz, gemahlener Kümmel, Fenchel und Koriander (nach Geschmack) und etwas Weizenmehl den angesetzten Sauerteig zu einem festen Teig verarbeiten.

Diesen gut kneten, bis er sich von der Hand löst. Teig zu 2 runden Laiben formen und im gut gemehlten Gärkorb zur doppelten Größe gehen lassen.

Bei Bedarf etwas Teig für den nächsten Sauerteigansatz wegnehmen und trocken aufbewahren. Diesen Teig für das nächste Brot einweichen und wie zuvor beschrieben verwenden.

Beim Backen zuhause das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, 1 Tasse Wasser hinzustellen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde bei 200° backen. Dann noch eine 1/2 Stunde bei 150° fertigbacken. Das Brot nach dem Backen mit einem feuchten Tuch abreiben.



Das erste Anfeuern

FEBRUAR	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
11. Februar - Valentinstag					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28			

Notizen

Frankenlaib



Zutaten

300 gr Grundsauer
100 gr Weizenmehl (Type 1600)
100 gr Weizenmehl (Type 405)
600 gr Roggenmehl
15 gr Hefe
ca. 3/4 l lauwarmes Wasser
1 1/2 EL Salz
1 EL gemahlene Kümmel

Sauerteig wird mit etwas warmem Wasser anrühren und die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Die verschiedenen Mehle sieben mit einer Kühle für Sauerteig und Hefe. Mit etwas Mehl den Vorteig anmischen und ca. 30 Minuten gären lassen.

Mit Salz und Kümmel würzen und kneten. Wasser zugeben bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
An einem warmen Ort sollte dieser Teig dann 2 Stunden gehen. Danach eine weitere Stunde im Gärkorb.

Laib auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Mit einer Tasse Wasser zuerst 10 Minuten backen und dann Ofen kurz öffnen um den Dampf entweichen zu lassen.

Backhitze ca. 250 Grad bei einer Backzeit von ca. 60 Minuten. Bei abgeschalteter Temperatur verbleibt das Brot noch ca. 10 Minuten in der Röhre.

Wenn das Brot dann aus dem Ofen kommt wird es mit Wasser bestrichen.



Das erste Brot

MÄRZ	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
29. März - Karfreitag 31. März - Ostersonntag					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

Notizen

Römisches Brot



Zutaten

300g Vollkorn-Weizenmehl

2 Würfel Hefe

600ml lauwarmes Wasser

2 Kaffeel. Salz (3)

4 Tl. Korianderkörner

2 Tl. Anissamen

2 Tl. Fenchelsamen

5 frische Lorbeerblätter

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Mehl mit Hefewasser, Wasser und Salz zu Teig verarbeiten –
mind. 10 Minuten kneten.

Dann Gewürze hinein kneten.

Teig an einem Warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Teig zusammenschlagen

Backblech mit Olivenöl bestreichen, Lorbeerblätter darauf legen und Teig
darüber verteilen.

Noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Eine Schale mit etwas Wasser in den Backofen unter das Backblech stellen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. (bis Optisch braun)
backen.

Nach dem backen heißes Brot mit Wasser bepinseln.



Die vegetarische Variante des Altripper Brotkuchens

APRIL	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01. April - Ostermontag	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30					

Notizen

Vollkorn Dinkelbrot



Zutaten für 900 gr. Teig
500 gr. Vollkorn Dinkelmehl
7,5 gr Zucker
20 gr. Hefe
1 Beutel Sauerteig
9 gr. Salz
20 gr. Öl
Ca. 375 ml Wasser

Wasser lauwarm 35-40 Grad in die Rührschüssel geben
Hefe und Sauerteig dazu und durchrühren
7,5 gr. Zucker, ca. 250 gr. Mehl dazu, durchrühren und das restliche Mehl darüber. Salz und Öl dazu und 15-20 Minuten warm stellen.

Nun ca. 10 Minuten gut kneten je nach Knetmaschine.
Zur Probe etwas Teig zur Kugel formen und auseinander ziehen, er sollte fast durchsichtig sein bevor er reißt.
Mit Plastik abdecken und warm stellen.
Nach ca. 15 min. zusammen schlagen und nochmal 15 min. warm stellen.
Nochmal zusammen schlagen.

Das Brot nun auf Gare stellen und den Ofen auf 220 Grad Ober und Unterhitze aufheizen. Wenn das Brot um 1/3 vergrößert ist in den Ofen (Backblech mit Backpapier) geben. Damit es nicht ausläuft, einen kleinen Tortenring drum geben.
Nach 5 min. den Ofen auf ca. 200 Grad zurück nehmen und das Brot ca. 45 Minuten backen.

Gesamte Arbeitszeit ca. 2.5 Std.



Pflaster und Zaun runden den Backhausplatz ab

MAI	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01. Mai - Maifeiertag			1	2	3	4	5
09. Mai - Christi Himmelfahrt							
19. + 20. Mai - Pfingsten							
30. Mai - Fronleichnam*							
*Nicht in allen Bundesländern	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	31		

Notizen

Weißbrot mit Oliven



Zutaten für 1 Brot 500gr.
500g Weizenmehl (Type 405)
20g Hefe
1Tl. Zucker
2 Eßl. Salz
375ml Wasser lauwarm
1Eßl. Olivenöl
1kl.Glas Oliven

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in die Vertiefung bröseln, mit Zucker und etwas von dem Wasser einen kleinen Vorteig anrühren.

Mit etwas Mehl abdecken, zeigt das Mehl Risse, den Teig weiterverarbeiten. Das Salz mit dem Wasser und Öl zugeben und gut durchkneten, so lange bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Mit etwas Mehl abdecken und 30 – 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, die kleingeschnittenen Oliven unterkneten. Mit dem Schluss nach unten in den Garkorb setzen und 15 Min. warm stellen.

Den Backofen auf 225°C vorheizen.
Wasser für die Schwaden in den Ofen geben.
Das Brot auf unterer Schiene ca. 30Min. backen.

Statt Oliven kann man auch Kräuter, Speckwürfel, Röstzwiebel oder Peperoni verwenden.



Das Altripper Brotbackhaus

JUNI							
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

Notizen

Baguette Parisienne



Zutaten für 1 Baguette (500g)
500g Weizenmehl (Type 405)
2 P. Trockenhefe
1Tl. Zucker
2 Tl. Salz
300ml Wasser

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen.

Zucker, Salz und lauwarmes Wasser zufügen.

Zu einem elastischen Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu einem Rechteck (ca. 15 x 35 cm) ausrollen.

Von der Längsseite her eng einrollen, Abschlusskante fest andrücken.

Baguette mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zugedeckt erneut ca. 30Min. gehen lassen.

Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen.

Brot gleichmäßig schräg ca. 1 cm tief einschneiden und mit Wasser bepinseln.

Eine ofenfeste Schüssel mit 250ml Wasser in den Ofen stellen.

Baguette im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. backen.

Ofentür kurz öffnen und Dampf abziehen lassen.

Weitere 20Min. backen.

Auskühlen lassen.

Tipp: Für 4 kl. Baguettes Teig vierteln.

Insgesamt nur 15-20Min. backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Gesamte Arbeitszeit ca. 2,5Std.



Wir verwenden ausschließlich trockenes Buchenholz zum Befeuern

JULI	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

Notizen

Sauerteig ansetzen

Sauerteigführung für 700 g (Einstufige Führung)



TAG 1

Morgens Anstellgut (ASG) morgens aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur erhält

13:00 Auffrischung (zur Hefebildung)
20 g (ASG (= Anstellgut), 40 g Roggenmehl, 40 g Wasser (lauwarm) verrühren, 4 (-6) Std warm stehen lassen
Wir erhalten so 100g aktives Anstellgut

17:00 Herstellung von 700g Sauerteig
80g Anstellgut (10% der benötigten Sauerteigmenge), 400g Roggenmehl 1150er, 400g Wasser
Wasser. Mehl, Anstellgut gut verrühren, über Nacht in den Backofen stellen, dazu ca. 1 l kochendem Wasser in einen Topf mit Deckel stellen (bewirkt eine fallende Temperatur im Backofen)

TAG 2

Wir haben 880g Sauerteig erhalten, von dem man 180g abnimmt für die nächste Backaktion.



Unsere 6Pfünder zur Brotverköstigung

AUGUST	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
15. August - Mariä Himmelfahrt				1	2	3	4
*Nicht im alten Bundeskalender	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

Notizen

Backhausbrot



Zutaten für 1 kg Roggenmischbrot 70 / 30 ca. (1,5 kg Brot)

Sauerteig + Hefevorteig

420g Roggenmehl 1150er

160g Weizen 1050

225-280g Wasser je nach Mehl

10g Hefe

23g Salz

Am Abend zuvor:

Herstellen von 700g Sauerteig

Herstellen eines Hefevorteiges aus 155g Weizenmehl 1050, 140g Wasser
2g Hefe. Verrühren, 12–16 Std. abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur
stehen lassen.

Sauerteig und Hefevorteig zusammen in eine große Rührschüssel füllen
und mit den Zutaten ca. 6 Minuten verkneten.

Teigruhe in der Schüssel: 30 Min. – (in dieser Zeit soll das Brot ruhen)

Wirken: Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben, Oberfläche leicht
bemehlen und nochmals kurz kneten, rund- oder langwirken - mit dem
Schluß nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen und gehen lassen.

Gehzeit: ca. 60-70 Min. - ohne Hefe entsprechend der Triebkraft des
Sauerteigs. Teig vorsichtig aus dem Gärkörbchen auf einen bemehlten
Backschießer oder Backpapier stürzen – ca. 5 Min. ruhen lassen, nicht
abdecken, der Schluss öffnet sich nun langsam

Backtemperatur: 250-260° fallend auf ca. 190-200°

Schwaden* und ca. 10-15 Min. bei voller Temperatur backen, Temperatur
stufenweise reduzieren und Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen)

*Schwaden: Backblech unten in den Ofen stellen und eine Tasse Wasser bevor das Brot in den
Ofen kommt, reingießen (Achtung: Verbrennungsgefahr!) oder mit einer sauberen Wäschespritze
mehrmals in den Ofen sprühen).



Altrips Bürgermeister Jürgen Jacob beim ersten Broteinschiessen

SEPTEMBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30						

Notizen

Eifeler Landbrot



Zutaten

500g Weizenmehl (Type 1050)
300g Roggenmehl (Type 1150)
20 g Frischhefe
20 g Salz
400g Wasser (lauwarm)

Sauerteig 15-18 Stunden vor dem Zubereiten des Teiges fertigen. Vermischen Sie hierzu 200g Roggenmehl mit 280g Wasser (etwa 35 °) mit 20g Anstellgut (siehe Juli)

Sauerteig und Zutaten vermischen. 5 Minuten kneten und danach etwa 20 min. abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig durch mehrmaliges plattdrücken und falten in eine Brotform bringen. Mit der Seitenfalte nach unten in einen Gärkorb setzen und abgedeckt etwa 20 min. reifen lassen.

Das Brot bei 220-250° Ober- und Unterhitze 20 min. backen lassen. 2-3 min. durch Schwaden eine feuchte Backatmosphäre herstellen. Danach den Dampf abziehen lassen. Danach die Hitze um 20-30° reduzieren.

Gesamte Backzeit etwa 70-75 min.



Altrips Brotbackhaus

OKTOBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
03. Oktober - Tag der Deutschen Einheit 31. Oktober - Reformationstag*		1	2	3	4	5	6
*Nicht in allen Bundesländern	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

Notizen

Schwarzwälder Bauernbrot



Zutaten

400 g Dinkelmehl (630)

300 g Roggenmehl (1150)

300 g Weizenmehl (1050)

½ Würfel Hefe

600 ml Wasser

20 g Salz

1 Becher saure Sahne oder Schmand

Alle Zutaten zusammenrühren und 10 Minuten kneten und 3 Stunden gehen lassen. (Ich knete immer alles zusammen, stelle den Teig über Nacht in den Kühlschrank und kümmere mich irgendwann am nächsten Tag wieder darum)

Danach einen normalen Brotlaib wirken und (20 Minuten) gehen lassen.

10 Minuten bei 250 C

40 Minuten bei 180 C backen.

Backhausplatz

Erbaut im Jahre 2012 durch den Heimat- und Geschichtsverein Altrip mit Unterstützung der Gemeinde Altrip und den Spenden der Altripser Bevölkerung

Wir danken

Alt, Eiger und Utefi
 Alenkele Beibren-Kastell
 Baklauf, Rainer und Renate
 Becker, Uwe und Ursula
 Berger, Klaus und Sigrid
 Biskert, Ralph und Petra
 Binker Dr., Markus
 Birkenmayer, Andreas und Sonja
 Bismar, Anke
 Bötter, Peter und Helga
 Brauns, Burkhard und Karin
 Dammgen, Matthias
 Daus, Danny
 Dilly, Wolfgang
 Ehl, Alois und Karin
 Ehl, Alois und Christa
 Engelhard, Fr.
 Feilinger, Rudolf und Rita
 Feiner, Reinhard und Annelie
 Fink, Markus und Martina
 Fischer Dr. Peter und Rosemarie
 Fischer, Ingo und Marten-Fische Arm
 Graw Dr., Armin
 Grathlauer, Günther
 Gröber, Hermann und Rosemarie
 Habermann, Fr.
 Häger, Walter
 Hahn, Jürgen und Ina
 Hahnleber, Barbara
 Hammann, Oskar und Rita
 Harmpark, Sigrid
 Hartmann, Katharina
 Heel, Albert und Gabriele
 Heide, Klaus und Meddingen-Hefele Annette
 Heil, Andreas
 Heinrich, Klaus und Lily
 Herold, Friedrich
 Hückl, Wolfgang
 Hirschbach, Josef und Ulr
 Hochhäuser, Jürgen

Hoffelder, Sabine
 Hook, Thomas und Petra
 Hook, Wilfried
 Horn, Günther und Brigitta
 Hück, Sonja
 Jacob, Jürgen und Birbel
 Jandl, Dirk
 Junz, Heide
 Kaufner, Stephan und Esther
 Klein, Matthias
 Knappler, Johannes und Elke
 Kraf, Hermann
 Kraushaar, Inge
 Krewer, Horst und Karola
 Kretzer, Karl und Sigrid
 Kretzer, Kurt und Christl
 Kucka, Gerhard
 Labbers, Emil und Hannelore
 Latta, Bernhard und Christine
 Liederwald, Franz-Dieter
 Lohndel, Stefan
 Lutz, Sabine
 Männer, Jürgen und Lila
 Mansky, Rudolf und Doris
 Mathis, Alexandra
 Maier, Sonja
 Metz, Petra
 Mithen, Arne
 Mischler, Ingrid
 Müller, Klaus
 Müller, Werner und Elisabeth
 Neiser, Stefan
 Neiser, Ingrid
 Neugebauer, Dieter und Ingrid
 Neureuther, Carsta
 Nimmick, Inge
 Nyer, Klaus
 Oefel, Werner und Hiltraud
 Pöhl, Tobias
 Pfister, Dieter

Altripser Backhaus

Prioni, Regina
 Rammsalmeyer Dr., Gerdt
 Reppelke, Rita
 Reuter, Andrea
 Reynsdorck, Kurt
 Reiber, Wilfried
 Reimann, Joachim
 Renne, Walter und Hilde
 Renner, Wolfgang und Sabine
 Fam. Reske
 Roth, Friedrich und Inge
 Schäfer, Frank und Silke
 Schäfer, Lorenz
 Schäfer, Robert
 Schäfer, Wolfgang und Marion
 Schefel, Fam.
 Schmidt, Gerd und Maria
 Schmidt, Jürgen und Birgit
 Schmidt, Dorothea und Schäfer, Volker
 Schmecker, Gerhard
 Schön, Werner und Hilde

Schwig, Thomas
 Schwicker, Markus
 Seibert, Sabina
 Seidel, Josef und Jutta
 Sieckl-Zura Dr., Lubina
 Staabitz, Anna-Maria
 Steiner-Live und Dorothea
 Stock, Elisabeth
 Stock, Hans-Jürgen
 Sugga, Heide
 Tabbert, Pamela Ann
 Teller, Heide
 Unger-Gutfrucht, Heide
 Unkelbach, Peter und Cornelia
 Voth, Andreas
 Wagner, Toni und Marietta
 Waldke, Fam.
 Walter, Frank und Vera
 Weber, Frank und Christl
 Werner, Andrea
 Zimmersmann, Christa

Durch eine Großspende haben nachfolgende Firmen und Institutionen das Brotbackhaus unterstützt

Horst Gärner
 CCM
 Johannes Haag
 Bauhauptgewerke und Sanierungsgutachter

HANBUCH
 HENSEL
 SCHMUCKWERKSTATT ALTRIP

Autobahn SEIDENSTRICKER
 Straßenfest Wilhelmstraße
 VR Bank Rhein-Neckar eG

Backhausplatz mit Spendentafeln

NOVEMBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01. November - Allerheiligen*					1	2	3
20. November - Buß- und Bettag*							
*Mehr in allen B. nachschauen	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

Notizen

Dänisches Sesambrot



Zutaten (für 2 Brote)

30 g Butter

350 ml Milch

50 g Hefe

100 g Speisequark

1 Teel. Salz

½ Eßl. Zucker

3 Eßl. Sesamkörner

650 g Weizenmehl

Zum Bestreichen: 1 verquirltes Ei

Zum Bestreuen: Sesamkörner

Tipp: Der Speisequark kann durch Hüttenkäse ersetzt werden

Zubereitung:

Butter schmelzen und die Milch zugeben. In eine Rührschüssel geben und die Hefe darin verrühren. Teig mit den Zutaten vermischen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. An einem warmen Ort rund 45 Minuten gehen lassen.

Danach Teig noch einmal kräftig durchkneten.

Brot:

Aus dem Teig zwei längliche Brote formen, diese auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 30 Minuten gehen lassen. Danach die Brote mit verquirltem Ei bestreichen, Kerben einritzen und mit Sesamkörnern bestreuen.

Backzeit:

35 Minuten bei 200° C

Auf unterster Einschubhöhe backen.



Bei 93° Innentemperatur ist das Brot gebacken

DEZEMBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
24. Dezember - Heiligabend 25. + 26. Dezember - Weihnachten 31. Dezember - Silvester							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					

Notizen

Saftiges Körnerbrot



Zutaten reicht für 3 Brotkastenformen à 1 kg

Am Vortag zubereiten:

Sauerteig aus 375 g Roggenmehl 1150, 375 g Wasser lauwarm und ca. 60 g Anstellgut. Stehzeit 16 - 18 Std.

Kochstück:

150 g Roggenkörner, 150 g Kamut

Wasser bis die Körner gut bedeckt sind und solange kochen bis die Körner weich sind, notfalls noch einmal Wasser auffüllen, abkühlen lassen

Quellstück: (im Normalfall wird das ganze Wasser von den Körnern komplett aufgesogen)

150 g Kürbiskerne, 150 g Sonnenblumenkerne, 100 g Leinsamen braun
100 g Sesam weiß, 50 g Quinoa, 30 g Salz, 900 g Wasser

Am nächsten Tag:

Aus dem Sauerteig, dem Quellstück und dem Kochstück mit 400 g Weizenmehl Type 1050, ½ Würfel Hefe, 1 guter EL Rübensirup einen recht feuchten, klebrigen Teig herstellen. 30 Minuten gehen lassen

Teig in die 3 gefetteten und mit Körnern (Sesam und Leinsamen) ausgestreuten (auch die Seiten!) Formen füllen. Am besten mit einem Teigschaber. Mit Körnern bestreuen und mit etwas Wasser besprühen. Teig nun für 60 Min. zugedeckt gehen lassen.

Danach Teig nochmals einsprühen und bei 250 Grad, alle 10 Minuten fallend auf 200 Grad ca. 60 Minuten abbacken.