

Grundteig dunkles Brot

MANTLER Brotbackmischung Glutenfrei Rustikal Dunkel



Zutaten

- 1000 g MANTLER Brotbackmischung Glutenfrei Rustikal Dunkel
- 1000 g Wasser
- 50 g Speiseöl
- 30 g Salz
- 40 g Hefe oder
- 20 g Trockenhefe

Dekor:

Leinsaat und Sesam

Rezeptur für 4 Brote à 500 g

Zubereitung

Bei der Verarbeitung sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben. Alle Zutaten 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten.

Teigruhe: 10 Minuten

Den Teig in Backformen füllen.

Vor der Gare mit diversen Saaten bestreuen und mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel in der Mitte einen Längsschnitt drücken.

Garzeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: 50 – 60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

Es ist auch möglich Brotgewürze, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, usw. nach Belieben unterzumischen!