



Dinkelbrot

Zubereitung:

- ① Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und gut verkneten.
- ② Den langgeformten Teig in einen Brotkorb legen und ca. 30 bis 45 Min. gehen lassen.
- ③ In der Zwischenzeit ein Ofenblech mit Öl einfetten.
- ④ Dann den Teig aus dem Brotkorb auf das Ofenblech stürzen.
- ⑤ Das Blech mit dem Brot in den Ofen schieben und backen.

Backzeit: 60 Min.

Hitze: 180 °C.

Hilfsmittel:
• Küchenmaschine
mit Kneithaken.
• Ofen- oder Kuchenblech
• Brotkorb

Tipp: Wenn Sie das Brot in den Brotkorb geben, reiben Sie vorher Ihre Hände mit Mehl ein. So erhalten Sie ein bemehltes Brot mit schönen Korbstreifen.

Zutaten:

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 350 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 W. Hefe
- 1 EL Rübensirup
- 500 ml. handw. Wasser
- 1 EL Salz
- etwas Mehl zum Kneten
- Speiseöl für das Blech

Roggenschrotbrot

mit Buttermilch

Zutaten:

- 330 g Roggenvollkornschrot (Typ 1800)
- 290 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 500 ml Buttermilch
- 60 ml handw. Wasser
- 1 W. Hefe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 TL Rübensirup

Zubereitung:

a) Vorarbeiten:

- ① Das Roggenschrot mit der Buttermilch verrühren.
- ② Diese Mischung mindestens 12 Std. (z.B. über Nacht) quellen lassen.

b) Brotteig:

- ① Alle restlichen Zutaten, bis auf das Salz, zur Schrot-Milch-Mischung geben.
- ② Zutaten mit dem Knethaken kräftig verkneten.
- ③ Den Teig bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- ④ Das Salz dazugeben und noch einmal alles kräftig durchkneten.
- ⑤ Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
- ⑥ Den Teig einfüllen, glatt streichen und mittig in der Länge 2 cm tief einschneiden.
- ⑦ Die Form in den kalten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 80 Min.

Hitze: 180 °C.

- Hilfsmittel:
- große Rührschüssel
 - Küchenmaschine mit Knethaken
 - Backpapier
 - Kastenform



Sonnenblumenkern-Buttermilchbrot

Zubereitung:

- ① Die Hefe in lauwarmer Buttermilch auflösen.
- ② Alle übrigen Zutaten mit der aufgelösten Hefe zu einem Teig verrühren.
- ③ Den Hefeteig 10 Min. gehen lassen.
- ④ Danach den Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft.
- ⑤ Den Teig zugedeckt 35 Min. gehen lassen.
- ⑥ Anschließend den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem Laib formen.
- ⑦ Eine Kastenform gut einfetten.
- ⑧ Den Teig in die Form geben und mittig mit einem spitzen Messer tief einschneiden (etwa 1 cm).
- ⑨ Die Kastenform in den Ofen schieben und 20 Min. bei 50 °C gehen lassen.
- ⑩ Anschließend das Brot backen.

Backzeit: 50 bis 60 Min.

Hitze: 200 °C.

Hinweis: Durch das Teigschlagen wird der Teig elastischer. Der Teig kann dadurch schneller aufgehen.

Zutaten:

- 500 g Roggenmehl
- 500 g Weizenmehl
- 500 ml Buttermilch
- 125 ml Wasser
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 1 W. Hefe
- 1 gestr. EL Salz
- 1 TL Koriander

Tipp: Das Brot ist gar, wenn die Brotobenseite eine bräunliche Färbung hat.





Westhoyeler Mühlen-Vollkornbrot

Westhoyeler Mühlen-Vollkornbrot

Zubereitung:

a) Sauerteigansatz:

- ① Die Weizen- und Roggenkörner fein schroten.
- ② Das Sauerteigpulver untermischen.
- ③ Das kalte Wasser zugeben und alles gut verrühren.
- ④ Den Sauerteig über Nacht stehen lassen.

b) Brotteig:

- ① Am Backtag: Die Weizen- und Roggenkörner grob schroten.
- ② Das geschrotete Korn, den Sirup, das Salz, das heiße Wasser und die Sonnenblumenkerne zum fertigen Sauerteigansatz geben.
- ③ Alles gut vermischen und 4 Std. an einem warmen Ort stehen lassen.
- ④ In der Zwischenzeit zwei Brotbackformen ausfetten und mit Haferflocken oder Weizenkleie ausstreuen.
- ⑤ Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- ⑥ Den Teig in die Formen füllen und backen.

Backzeit: 2 bis 2,5 Std.

Hitze: 180 °C

- ⑦ Das Brot vor dem Anschnitt mindestens einen Tag ausreifen lassen.

Zutaten:

(für zwei Brote)

a) Sauerteigansatz:

- 200 g Weizen
- 600 g Roggen
- 1 P. Sauerteigpulver
(Fertigmischung)
- 850 ml Wasser

b) Brotteig:

- 200 g Weizen
- 600 g Roggen
- 500 ml handw. Wasser
- 1 geh. EL Salz
- 225 g Zuckerrübensirup
- 250 g Sonnenblumenkerne
- Haferflocken oder Weizenkleie

Hilfsmittel:
• zwei Kastenformen

