

BACKMISCHUNG

FÜR EIN TOPFBROT

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX:
1. BACKMISCHUNG IN DEN MIXTOPF GEBEN, 300ML LAUWARMES WASSER ZUFÜGEN UND 3 MIN./TEIGKNETSTUFE VERKNETEN.
2. IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND ABGEDECKT 90 MIN. GEHEN LASSEN, BIS SICH DER TEIG ETWA VERDOPPELT HAT.
3. AUF EINE BEMEHLTE ARBEITSFLÄCHE GEBEN, ETWAS PLATT DRÜCKEN UND CA. 10X VON INNEN ZUR MITTE FALTEN (ÄHNLICH WIE EINEN BRIEFUMSCHLAG) UND ZU EINEM RUNDEN LAIB FORMEN.
4. BRÖTLAIB BEMEHLEN UND IN EINEN GEFETTES UND MIT MEHL AUSGE- STÄUBTEN OFFENSTEN TOPF GEBEN, NACH BELIEBEN EINSCHNEIDEN UND MIT DEM DECKEL VERSCHLIEßEN.
5. IM UNTEREN DRITTEL DES KALTEN OFFENS STELLEN UND BEI 240°C (0/U) 45-50 MIN. BACKEN, DECKEL ABNEHMEN UND CA. 5 MIN. NACHBRÄUNEN.
ZUBEREITUNG OHNE THERMOMIX:
1. BACKMISCHUNG MIT 300ML LAUWARMEM WASSER ZU EINEM GESCHMEI- DIGEN TEIG VERKNETEN, WEITERE ZUBEREITUNG, WIE OBEN, AB
SCHRIITT 2.
ZUTATEN: WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, SALZ, ZUCKER, HEFE, BACKMALZ

BACKMISCHUNG

FÜR EIN TOPFBROT

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX:
1. BACKMISCHUNG IN DEN MIXTOPF GEBEN, 300ML LAUWARMES WASSER ZUFÜGEN UND 3 MIN./TEIGKNETSTUFE VERKNETEN.
2. IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND ABGEDECKT 90 MIN. GEHEN LASSEN, BIS SICH DER TEIG ETWA VERDOPPELT HAT.
3. AUF EINE BEMEHLTE ARBEITSFLÄCHE GEBEN, ETWAS PLATT DRÜCKEN UND CA. 10X VON INNEN ZUR MITTE FALTEN (ÄHNLICH WIE EINEN BRIEFUMSCHLAG) UND ZU EINEM RUNDEN LAIB FORMEN.
4. BRÖTLAIB BEMEHLEN UND IN EINEN GEFETTES UND MIT MEHL AUSGE- STÄUBTEN OFFENSTEN TOPF GEBEN, NACH BELIEBEN EINSCHNEIDEN UND MIT DEM DECKEL VERSCHLIEßEN.
5. IM UNTEREN DRITTEL DES KALTEN OFFENS STELLEN UND BEI 240°C (0/U) 45-50 MIN. BACKEN, DECKEL ABNEHMEN UND CA. 5 MIN. NACHBRÄUNEN.
ZUBEREITUNG OHNE THERMOMIX:
1. BACKMISCHUNG MIT 300ML LAUWARMEM WASSER ZU EINEM GESCHMEI- DIGEN TEIG VERKNETEN, WEITERE ZUBEREITUNG, WIE OBEN, AB
SCHRIITT 2.
ZUTATEN: WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, SALZ, ZUCKER, HEFE, BACKMALZ