

# Rezept

## Brot- & Brötchen Grundrezept

### Zutaten

- 1kg Mehl
- 20g Salz
- 30g frische Hefe *oder* 2 Packungen Trockenbackhefe (16g)
- Wasser je nach Mehl-Typ:

Mehl-Typ	Wassermenge in ml (+-30ml)
Weizenmehl T550	600
Weizenmehl T812	620
Weizenmehl T1050	640
Ruchmehl	640
Weizenvollkornmehl	660
Buure-Brotmehl hell/Gemenge T700	650
Buure-Brotmehl dunkel/Gemenge T1000	700
Dinkelmehl T630	600
Dinkelmehl T1050	620
Dinkelvollkornmehl	640
Emmermehl „hell“	620
Emmervollkornmehl	640
Roggenmehl T1150	720
Roggenvollkornmehl	750

Die Wassermenge kann je nach Mehl- & Wassertemperatur leicht abweichen.  
Deshalb nicht sofort die ganze Wassermenge zum Mehl hinzugeben!

Empfehlung Backzeit & -temperatur:

Brote: Ober-/Unterhitze: ca. 10min auf 230°C, danach ca. 35min auf 190°C  
 Brötchen: Ober-/Unterhitze: ca. 10min auf 230°C, danach ca. 10min 190°C, oder  
 ca. 20min auf 200°C

## Hinweise, Tipps und Tricks zum Brotbacken

	Weizenmehle	Dinkelmehle	Vollmehle / Roggenmehle
Knetdauer mit Küchenmaschine	6min langsam und danach 4min schnell	10min langsam und danach 2min schnell	7min langsam und danach 2min schnell - nicht zu lange kneten!

- Voll-& Roggenmehle, sowie Brote mit einem hohen Anteil an Saaten immer in einer Kastenform backen.
- Dinkelbrote neigen dazu beim Backen trocken zu werden.  
Tipp: Vorteig herstellen -> Ein Teil des Wassers mit einem Teil des Mehles verrühren und ca. 30min bei Zimmertemperatur quellen lassen. Danach erst die restlichen Zutaten hinzufügen. Zusätzlich kann auch eine Fettzugabe von 1% (des Mehles) in Form von Butter oder Öl hinzugegeben werden.
- Für ein besseres Brotvolumen die Hefe vorher „aktivieren“.  
Hefe zusammen mit ca. 40ml lauwarmen Wasser und 1TL Sirup/Zucker/Honig in einer Schüssel anrühren. Erst wenn die Hefe schäumt, mit Salz & Mehl verkneten.
- Für mehr Glanz 5min vor Ende der Backzeit das Brot mit lauwarmem Wasser bestreichen und anschließend zu Ende backen.
- Für eine schönere Bräunung und Brotkruste eine Schüssel mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen.
- Für ein besseres Brotvolumen mit Ober-&Unterhitze anstatt mit Umluft backen.
- Für einen intensiven Geschmack das Brot über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- Gegen ein schnelles Austrocknen des Brotes, das Brot nach dem Anschneiden mit der Krume, also der Schnittfläche, auf ein Holzbrett stellen und mit einem Leinen- oder Baumwolltuch abdecken.
- In Scheiben eingefroren, kann man sich sein Brot jeden Tag frisch auftauen oder auch einfach im Toaster rösten.
- Die Verwendung unseres Backmalz (max. 5% des Mehles) bewirkt eine malztypische Kruste, mehr Glanz & Rösche und einen herzhaft kräftigen malzaromatischen Geschmack
- Für den typischen Sauerteigbrot-Geschmack einen Anteil des Mehles durch unseren Natur-Trockenvollsauer aus Roggen ersetzen:  
Bei Roggenbrot 30%, bei Mischbroten aus Roggen & Weizen 15%, bei Weizenbrot oder Weizenmischbrot 3-5% des Mehles durch Natur-Trockenvollsauer ersetzen.
- Bei Zugabe von Ölsaaten, diese über Nacht in Wasser einweichen.