

# Brotbackkurs in der Wespimühle Winterthur vom 4. September 04



## Grundrezept für Brotteig / gerührter Vollkornteig

1 kg Mehl (z. B. Wespimehl Typ H oder Dinkelruchmehl)

1/2 Würfel Hefe frisch (21 g) reicht völlig aus, sonst kann das Brot einen Hefegeschmack bekommen

6,5 - 7 dl lauwarmes Wasser (nicht über 37°C); bei hellem Mehl 6.5 dl, bei dunklem Mehl 7 dl Wasser verwenden

1 EL (=21 g) Salz, nicht mit Hefe in direkten Kontakt bringen

1 TL Zucker

Am Schluss evtl. Nüsse/Kümmel/Anis/Speck/etc. beifügen

*Der Teig kann am Abend vorbereitet werden. Nur kurz anrühren, nicht kneten und am nächsten Morgen gebacken werden.*

## Zopfsteig

1 kg Zopfmehl

1/2 Würfel Hefe frisch (21 g)

6 dl Milch

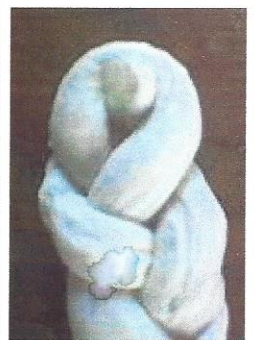
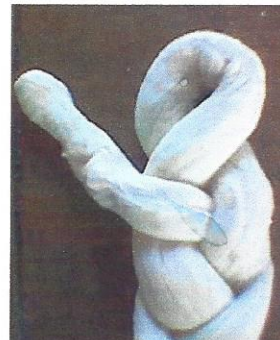
80 g Butter. Butter in 3 dl Milch auf Herdplatte schmelzen, restliche 3 dl Milch (aus Kühlschrank) beifügen

1 EL Salz

3 EL Zucker

*Mit Maschine langsam kneten, oder für unser Knetteam, natürlich auch von Hand :-)*

### 1-fach Zopf



### 4-fach Zopf



*Idee, auch zum verschenken*

### 5-fach Zopf

*Skizze weiter hinten*

