

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.

Teig zu 2 beliebigen Brotlaiben formen und 20 Minuten gären lassen.

Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge in den Ofen schieben und Backtemperatur sofort auf 220°C zurückstellen und ca. 45 Minuten backen.