Weizenvollkorn Brot im Kasten

Zutaten: 500 gr. Weizenvollkornmehl, 200 gr. Roggenmehl, 300 gr. Weizenmehl Type 405, 1 Tüte Trockenhefe, 1/2 Block Frischhefe, 2 Tl. Rohrzucker, 4 Tl. Salz, 100 gr. Margarine, etwas Hartweizengrieß für die Kastenform, 500ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung: Wasser mit der Hefe (trocken und frisch) dem Rohrzucker in einer großen Schüssel mit dem Kochlöffel vermengen.
Die Backform (Kasten) mit etwas Margarine ausfetten und mit Grieß gleichmäßig bestreuen. Die Mehle, das Salz, ggf. etwas Brotgewürz und die Margarine zu der Hefe-Wasser-Mischung geben. Kräftig zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort 30 min. gehen lassen. Nach 30 Min. wieder durchkneten und ggf. Abschmecken weitere 45 Min. gehenlassen.

Brote
Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:kasten_weizenvollkorn-brot?rev=1429203124

Last update: **25.03.2022 18:16**