18.11.2025 12:00 1/2 Mischbrot

# **Mischbrot**

... ein Brot für jeden Tag?!... mit 3 verschiedenen Mehlen gebacken.



## Info:

Das Rezept ergibt 2 Brote a 900 gr. Teig.

#### **Zutaten:**

300 gr. Dinkelvollkorn-Mehl

200 gr. Weizenvollkorn-Mehl

500 gr. Weizen-Mehl Type 405

3 TL Salz

1 TL Brotgewürz

100 gr. Butter weich

500 gr. Wasser warm

10 gr. Trockenhefe

1 TL Zucker

## **Zubereitung:**

Warmes Wasser mit Hefe und Zucker in der Anschlag-Schüssel verrühren. Die Mehle auf die Flüssigkeit sieben. Butter, Gewürze und Salz zugeben. 30 Minuten stehen lassen damit die Hefe

richtig Arbeiten kann und die anderen Zutaten auf Raumtemperatur sich angleichen. Mit der Knetmaschine zu einen glatten Teig verrühren/kneten.

# **Historie:**

Brot Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/brote:mischbrot?rev=1611601324

Last update: 25.03.2022 18:16



https://ddws.de/ Printed on 18.11.2025 12:00