

# 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**

