

Jumbo-Sattmacher-Brot

Auf der Suche nach einem neuen, fluffigen Brotrezept ohne viel Aufwand? Dann probiere es doch einfach diesem „Jumbo-Sattmacher“, wie mein Sohn es nannte...

450 g Wasser

40 g Hefe

1 TL Honig 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.

150 g Dinkelmehl 1050

210 g Weizenmehl 550

350 g Dinkelmehl 630

2 TL Salz

25 g Butter

5 g Öl



80 g gemischte Körner ... alles 4 Min./Teigstufe verkneten, anschließend Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und ein paar mal „falten“. Mit der Faltstelle nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen stürzen und ca. 20 Min. ruhen lassen.

Derweil den Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze.



Nun den Teig aus dem Gärkörbchen aufs Backblech stürzen und direkt in den heißen Ofen geben, ca. 30 Min. goldig backen.

Auskühlen lassen und anschneiden, lecker!

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

P.S. Fragen zu Produkten einfach melden.

