

EigenBrötler Mal eben ein Brot Alle Angaben in g	Weizen Mehl 1050 oder 550	Weizen Vollkorn Mehl	Roggen Mehl 997	Roggen Vollkorn Mehl	Hafer Flocken Vollkorn	Dinkel Mehl 1050	Dinkel Vollkorn Mehl	Dinkel Grieß oder Weizen Grieß	Sonnen- blumen- kerne	Vollkorn Sauer- teig Extrakt trocken	Joghurt Natur, Soja, oder Hafer	Wasser warm 27°C	Frische Hefe	Salz
Sonnenblumenkernbrot	200	100	100		50				70	10		320	20g im Wasser auflösen	10
Joghurtbrot	150	100	100	100						10	100	220		
Haferbrot	200	150			100						50	240		
Helles Mischbrot	250					150	50			10		260		
Graubrot	200		200				50			20		300		
Roggen Mischbrot			300			150				20		310		
Helles Vollkornbrot		250			50		100	50				300		
Dunkles Vollkornbrot				250	50		150			20		340		
Frühstücksbrot			150		50	150	100		50	10	50	250		
Dinkelbrot						250	200				50	230		
Sauerteigbrot			150	100		100	100			30		340		

Mal eben ein Brot

Gesamtzeit
ca. 2,5 Stunden

Brotgewicht ca. 700g



Hefe auflösen Alles zusammen Teig kneten Teigruhe Aufarbeitung Gare Einschneiden - backen - fertig

Sorte	Kastenform	Freigeschobenes Brot	2 Brotstangen	Topfbrot
Wassertemperatur	27°C	27°C	27°C	27°C
Teigruhe - abgedeckt	40-50 min	40-50 min	40-50 min	40-50 min
Aufarbeitung	In geölte Form	In bemehlten Gärkorb	In bemehltes Tuch	Auf bemehlte Fläche
Gare - abgedeckt	30-40 min	45-55 min	45-55 min	30-40 min
Ofen vorheizen	220°C	240°C, 15 min heiß mit Blech	240°C, 15 min heiß mit Blech	240°C, 10 min heiß mit Topf
Backen	220°C, 5min - 180°C, 45min	230°C, 5min - 190°C, 45min	230°C, 22min	190°C, 35min plus 15min offen
Schwaden	Anfang, 5 min, alle 15 min	Nach 5 min, alle 15 min	Nach 2 min	-

Bleib informiert:



eigenbroetler_de

Oder unter News
eigenbrötler.de

EigenBrötler Alles von Hand Alle Angaben in g	Weizen Mehl 1050 oder 550	Weizen Vollkorn Mehl	Roggen Mehl 997	Roggen Vollkorn Mehl	Hafer Flocken Vollkorn	Dinkel Mehl 1050	Dinkel Vollkorn Mehl	Dinkel Grieß oder Weizen Grieß	Sonnen- blumen- kerne	Vollkorn Sauer- teig Extrakt trocken	Joghurt Natur, Soja, oder Hafer	Wasser kalt ca. 15°C	Frische Hefe	Salz
Sonnenblumenkernbrot	200	100	100		50				70	10		330	14g im Wasser auflösen	10
Joghurtbrot	150	100	100	100						10	100	240		
Haferbrot	200	150			100						50	260		
Helles Mischbrot	250					150	50			10		280		
Graubrot	200		200				50			20		320		
Roggen Mischbrot			300			150				20		330		
Helles Vollkornbrot		250			50		100	50				320		
Dunkles Vollkornbrot				250	50		150			20		360		
Frühstücksbrot			150		50	150	100		50	10	50	270		
Dinkelbrot						250	200				50	250		
Sauerteigbrot			150	100		100	100			30		360		

Alles von Hand

Gesamtzeit
ca. 4,0 Stunden

Brotgewicht ca. 700g



Mischen Quellen Teig kurz kneten Teigruhe Aufarbeitung Gare Einschneiden - backen - fertig

Sorte	Kastenform	Freigeschobenes Brot	2 Brotstangen	Topfbrot
Quellen - abgedeckt	30 min	30 min	30 min	30 min
Teigruhe - abgedeckt	90 min	90 min	90 min	90 min
Aufarbeitung	In geölte Form	In bemehlten Gärkorb	In bemehltes Tuch	Auf bemehlte Fläche
Gare - abgedeckt	30-40 min	45-55 min	45-55 min	30-40 min
Ofen vorheizen	220°C	240°C, 15 min heiß mit Blech	240°C, 15 min heiß mit Blech	240°C, 10 min heiß mit Topf
Backen	220°C, 5min - 180°C, 45min	230°C, 5min - 190°C, 45min	230°C, 22min	190°C, 35min plus 15min offen
Schwaden	Anfang, 5 min, alle 15 min	Nach 5 min, alle 15 min	Nach 2 min	-

Bleib informiert:



eigenbroetler_de

Oder unter News
eigenbrötler.de

EigenBrötler Mit Ruhe & Zeit Alle Angaben in g	Weizen Mehl 1050 oder Dinkel Mehl 1050	Roggen Vollkorn Mehl	Hafer Flocken Vollkorn	Dinkel Vollkorn Mehl	Dinkel Grieß oder Weizen Grieß	Sonnen- blumen- kerne	Vollkorn Sauer- teig Extrakt trocken	Wasser kalt ca. 15°C	Frische Hefe	Salz	Ersatzbank zur Verfeinerung	Mögliche Anpassung der Wasser- menge	
Sonne	200	100	50	100		70	15	330	7g im Wasser auflösen	10	Leinsamen (z.B. 10g)	Keine	
Hafer	200		100	150				310			Backmalz (z.B. 10-20g)	Keine	
Hell	250			150	50			290					
Grau	200	200			50		15	310					
Vollkorn			50	350	50			310					
Roggen		300	50	100			15	340				Brotgewürze	Keine
Frühstück	100	150	50	150		50	15	330				Nüsse (z.B. 50-70g)	Plus 10g
Sauerteig	100	250		100				350					

Mit Ruhe & Zeit
Gesamtzeit 10-14h
Gare/Backen ca. 1,5h
Brotgewicht ca. 700g



Mischen Quellen Teig kurz kneten Lange Teigruhe Aufarbeitung ggf. Gare Einschnitten - backen - fertig

Sorte	Kastenform	Ohne vorheizen	Topf
Quellen - abgedeckt	30 min	30 min	30 min
Teigruhe - abgedeckt	8 - 12 Stunden - max. 20°C	8 - 12 Stunden - max. 20°C	8 - 12 Stunden - max. 20°C
Aufarbeitung	In geölte Backform	In geölte Backform	Rund auf bemehlter Fläche
Gare - abgedeckt	40-50 min	Nein	40-50 min
Ofen vorheizen	220°C	Nein	240°C, 10 min heiß mit Topf
Backen	220°C, 5min - 180°C, 45min	180°C, 55min plus 15min offen	190°C, 35min plus 15min offen
Schwaden	Anfang, 5 min, alle 15 min	Nein wegen Deckel	Nein wegen Deckel



Bleib informiert:



eigenbroetler_de

Oder unter News
eigenbrötler.de