



11 Freunde - Brot Profi

EigenBrötler Brot Profi Alle Angaben in g	Weizen Mehl 550 oder 1050	Weizen Vollkorn Mehl	Roggen Mehl 1150 oder 997	Roggen Vollkorn Mehl	Hafer Vollkorn Mehl oder grob gemahlen	Dinkel Mehl 630	Dinkel Vollkorn Mehl	Sonnen- blumen- kerne	Roggen Vollkorn Sauer- teig Extrakt trocken	Honig oder Zucker- Rüben- sirup	Joghurt Natur, Soja, oder Hafer	Frische Hefe	Salz	Wasser Temperatur siehe Tabelle
	Die Mengen stehen in der Tabelle													
Sonnenblumenkernbrot	200	100	100		50			70	10				10	320
Joghurtbrot	150	150	100	100					20	10	100		10	250
Haferbrot	200	100			150						50		10	240
Mischbrot (kein Vollkorn)	150		150			150			15				10	310
Vollkorn-Mischbrot		150		150			150		15				10	330
Dunkles Mischbrot	50		200	100		100			30				10	360
Frühstücksbrot Weizen	200	200			50			50		10	50		10	240
Frühstücksbrot Dinkel					50	200	200	50		10	50		10	220
Frühstücksbrot Roggen			200	200	50			50	30	10	50		10	310
Dinkel-Haferbrot			100		100	150	100		10				10	270
Dinkelbrot (ein Getreide)						250	250				50		10	250
Dinkel-Joghurtbrot			100	100		150	150		20	10	100		10	250
Roggenbrot (ein Getreide)			250	250					30				10	400
Roggen-Dinkel-Sonne			200		50	50	150	70	20				10	340
Sauerteigbrot			150	150		100	100		30				10	360
4-Korn-Vollkornbrot		100		150	50		150		15		50		10	300
Dunkles Vollkornbrot				250	50		150		20				10	340
Helles Vollkornbrot		250			50		150						10	280
Ideal Brötchen	250		50			100	50		10				10	280
Ideal Baguette/Stangen	250					200			10				10	280

Idee	Schnell	Schöne Kruste Brot / 2 Stangen	Einfach
Brotsorte	Mal eben ein Brot	Freigeschoben	Brot zum Feierabend
Zeit	Ca. 2,5 Stunden	Ca. 3,5 Stunden	Morgens Teig, Abends 75 min
Teigzugaben	Wasser 27°C, 20g frische Hefe	Wasser kalt, 14g frische Hefe	Wasser kalt, 10g frische Hefe
Teigruhe	40 - 50 Minuten	80 Minuten	Im Knetbottich 8-10 Stunden
Aufarbeitung in	Brot Backform	Brot Gärkorb / 2 Stangen Tuch	Brot Backform
Gare	30 - 40 Minuten	60 - 70 Minuten	Keine
Ofen vorbereiten	220°C vorheizen	240°C GUT vorheizen mit Blech	Kalt
Backen	220°C, 5 min - 180°C, 45 min	230°C, 5 min - 190°C, 50 min	180°C, 65 Minuten
		2 Brotstangen: 230°C, 20-22 min	
Schwaden	Anfang, 5 min, dann alle 15 min	Nach 5 min, dann alle 15 min	Wenn 180°C, dann alle 15 min

Bleib informiert:



[eigenbroetler_de](https://www.instagram.com/eigenbroetler_de)

Oder unter News

[eigenbroetler.de](https://www.eigenbroetler.de)