

Eva Maria Lipp

Richtig gutes BROT

*Die besten Rezepte
zum Selberbacken*



löwenzahn

eBook



Teigzubereitung Schritt für Schritt



1. Alle Zutaten genau auswiegen



2. Zuerst die flüssigen Zutaten in die Knetmaschine geben



3. Mehle ebenso genau wiegen



4. Salz wiegen und nicht mit Löffeln messen



5. Unterschiedlichste Ölsaaten einzeln oder gemischt verwenden



6. Nun sind alle Zutaten in der Kneteschüssel



7. Brotteig 3–5 Minuten langsam kneten



8. Fertigen Teig aus der Knetschüssel nehmen



9. In einer ausreichend großen Schüssel zugedeckt aufgehen lassen



10. Der Teig ist gut gegangen – das doppelte Volumen ist erreicht



11. Teig auf eine mit Roggenmehl bestreute Arbeitsfläche geben



12. Teig teilen und rundwirken



13. In mit Roggenmehl bemehlte Brotsimperl legen und aufgehen lassen



14. Auf ein mit Backpapier belegtes und vorgeheiztes Backblech stürzen



15. Brot mit einer Spicknadel mehrmals einstechen



16. Oder mit einem Messer einschneiden



17. Im vorgeheizten Backrohr nach Angabe backen