

Brotbackform 26 cm



Art.-Nr. 661189



Rustikales Dinkelbrot

FÜR BROTTACKFORM 26 CM | ARBEITSZEIT: CA. 28 STUNDEN | BACKZEIT: CA. 30-40 MINUTEN

Zutaten für den Sauerteig: 150 g Dinkelvollkornmehl, 40 g Roggenmehl, 200 ml Wasser, 1 EL Anstellgut | **Zutaten für den Hauptteig:** Sauerteig, 80 g Roggenmehl, 140 g Dinkelvollkornmehl, 140 g Dinkelmehl Type 630, 2 TL Salz, 1 TL Honig/Rübensirup, 70 g Magerquark, 70 ml Wasser, 6 g Hefe

Zubereitung des Sauerteiges:

Alle Zutaten miteinander verrühren und für mind. 24 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zubereitung des Hauptteiges:

Den Sauerteig und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten ruhen lassen, dann entsprechend aufarbeiten und in die eingefettete Backform setzen.

Abgedeckt mit einer Folie den Teig nochmals mindestens 60 Minuten ruhen lassen, anschließend im vorgeheizten Backofen backen. Zunächst mit etwas Dampf 10 Minuten bei 240 °C Ober-/Unterhitze backen, danach die Temperatur auf 210 °C senken und für 20-30 Minuten fertig backen. Nach dem Backen das Brot kurz in der Form abkühlen lassen, anschließend stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Backform Cake Cups



Art.-Nr. 661073



Brot-Cups mit Frischkäse-Kräuterquark

FÜR 12 BROT-CUPS | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-20 MINUTEN

Zutaten für den Brotteig: 1 Würfel Hefe, 1 Prise Zucker, 230 ml lauwarmes Wasser, 250 ml Naturjoghurt, 450 g Roggenmehl, 250 g Dinkelmehl, 1 EL Salz

Zutaten für die Frischkäsefüllung: 400 g Frischkäse, 250 g Quark, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Dill, 1 Frühlingslauch, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer

Zubereitung des Brotteigs

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser ca. 15 Min. quellen lassen. Den Joghurt zugeben und verrühren. Die Mehle in eine große Schüssel sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Teig auf die gefetteten Förmchen aufteilen, nochmals ca. 15 Min. gehen lassen und anschließend backen.

Zubereitung der Frischkäse-Füllung

Frischkäse und Quark in eine Schüssel geben. Petersilie, Dill und Frühlingslauch waschen und fein schneiden. Senf dazu geben, alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die vorgebackenen Brot-Cups spritzen. Nach Belieben Gemüsesticks dazu servieren.

Backzeit

Bei ca. 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) ca 15-20 Minuten backen.