

Schnelles Vollkornbrot

präsentiert von KENWOOD

MENGE

1 Stück

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

GESAMTZEIT

2:20 Stunden



ZUBEREITUNG

1. Wasser und Buttermilch in eine Rührschüssel geben, die restlichen Zutaten (Mehl, Haferflocken, Salz, Brotgewürz und Germ) mit der Küchenmaschine zu einem weichen Germteig verkneten. Tipp: Christina lässt die Titanium Patissier Chef XL für sie wiegen.
2. Den Teig anschließend ungefähr 40 Minuten zugedeckt in der Küchenmaschine gehen lassen. Christina wählt die Funktion „Teig kneten“ aus. Den Rest erledigt die Kenwood Titanium Chef Patissier XL – Die Chef, die wärmt und wiegt...
3. Vor der Weiterverarbeitung den Teig noch einmal kurz durchkneten, zu einem Wecken formen, in eine Kastenform legen und weitere 10 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 210 °C (Heißluft) vorheizen.
5. Den Wecken mit Wasser besprühen und ev. mit Haferflocken bestreuen.
6. Das Brot mit viel Dampf für ca. 45 Minuten backen.

ZUTATEN

- 250 g lauwarmes Wasser
- 100 g lauwarme Buttermilch
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Roggenmehl
- 50 g Haferflocken
- 10 g Salz
- 10 g Brotgewürz
- 20 g Germ