

B

R

O

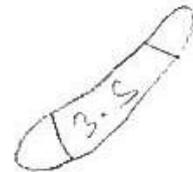
T

9.4.2008 - 18.4.2008

DINKEL - BUTTERMILCHWECKERL

1/2 kg Dinkelmehl (Dinkelvollkorn-Weizenvollkorn)
1/2 l Buttermilch
1 EL Brotgewürz
1 TL Salz
1 Backpulver
nach Belieben Sesam, Kürbiskerne, Speck, Kräuter, Sonnenblumenkerne
beimengen

alles zusammenmischen
mit nassen Händen ca. 12 Weckerl formen
30 Minuten bei 180° backen



DINKEL-KAROTTEN-STANGERL

50 g Butter
400 ml Milch
100 ml Buttermilch
50 g Germ
1 TL Zucker
1 EL Salz
150 g Karotten gerieben
800 g Dinkelvollmehl
1 Ei zum Bestreichen und Sesam zum Bestreuen

Butter zerlassen, Milch dazu, Germ und Zucker beifügen und auflösen.
Mehl, Salz, geriebene Karotten und Buttermilch mit Butter, Milch, Germ
und Zucker zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ca. 45
Minuten warm gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und
auf 20 Stück teilen. Diese zu Stangerl oder Weckerl formen, auf Blech
legen, nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen, mit Ei
bestreichen und Sesam bestreuen. Bei 200° ca. 20 Minuten backen.



VIELKORNBROT

1 kg Dinkelmehl (oder Weizenvollkorn)

1 EL Brotgewürz

2 EL Salz

12 dag Sonnenblumenkerne

12 dag Kürbiskerne

6 dag Leinsamen

6 dag Sesam

ca. 1 l warmes Wasser

1 1/2 Würfel Germ

1 EL Honig



Germ und Honig im Wasser auflösen

Teig kneten

Nicht gehen lassen!

1 Stunde bei 180° C Heißluft (2 Kastenformen)



VOLLKORNWECKERL

1/2 kg Vollkornmehl (gemischt)

1 Würfel Germ

1 KL Salz

2 KL Brotgewürz

3/8 l Buttermilch

mit dem Mixer (Knethaken) verrühren

1/2 Stunde zugedeckt rasten lassen

12 Weckerl formen

mit Ei bestreichen

mit Sesam oder Kümmel bestreuen

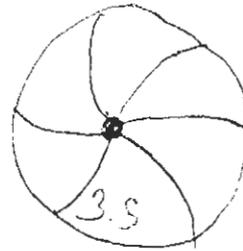
bei 180° C ca. 20 Minuten backen



DINKELBROT

1 kg Dinkel
1 l lauwarmes Wasser
2 EL Honig
Salz
Brotgewürz
2 Würfel Germ

Teig verkneten (Knethaken)
in Kastenform backen
bei 200° ca. 1 Stunde



Dinkelweckerl (Brotteig)

Zutaten für 15 Stück: 600 g Dinkelvollkornmehl, 1 p. Trockengerm oder 30 g frische Germ, 1 TL Zucker oder Honig, 1 TL Salz, 400 -500 ml Wasser (oder Buttermilch), 1EL Brotgewürz nach Belieben (Fenchel, Anis, Kümmel, Koriander...);
Variationen bzw. weitere Zutaten: Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Nüsse; Zum Bestreuen: Mohn, Kümmel, Sesam;

Zubereitung

- ✓ Trockengerm, Salz, Zucker und Brotgewürz zum Mehl geben.
- ✓ Mit lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- ✓ Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat.
- ✓ Daraus 15 Weckerl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- ✓ Das Rohr auf 220 Grad vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser hineinstellen.
- ✓ Die Weckerl in der Zwischenzeit noch einmal gehen lassen.
- ✓ Mit Ei oder lauwarmem Wasser bestreichen und bei 220 Grad 10 Minuten anbacken. Das Rohr auf 200 Grad zurückdrehen und die Weckerl weitere 15 Minuten bei Ober und Unterhitze backen.

Weckerl mit Buttermilch

Zutaten: 45 dag Roggenmehl, $\frac{1}{4}$ l Buttermilch, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1P. Backpulver, 2 EL. Brotgewürz, ca. 1 TL. Salz;

Zubereitung:

- ✓ Backrohr auf 180 °C vorheizen
- ✓ Mehl, Backpulver, Brotgewürz und Salz in einem Topf gut durchmischen
- ✓ Buttermilch und Milch dazugeben und gut vermischen (sehr weiche Masse)
- ✓ Auf einem Teller mit Mehl kleine Kugeln formen
- ✓ Die Kugeln auf ein befettetes und bemehltes Backblech geben und bei 180 °C / 40Minuten backen

Roggen – Weizen - Weckerl

Zutaten für ca. 15 Stück

200 g Weizenvollkornmehl, 200 g Roggenvollkornmehl, $\frac{1}{2}$ P. Trockengerst, 2 KL Salz, 300 g Wasser, Gewürze: je 1 WL Kümmel, Fenchel, Koriander, $\frac{1}{2}$ El Anis;

Zubereitung

- ✓ Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, gut kneten und gehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- ✓ Nochmals gut durchkneten, bei bedarf noch etwas Mehl begeben und in 15 gleich große Teile teilen.
- ✓ Runde Bälle formen (wie beim Krapfen schleifen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- ✓ Nochmals kurz gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und eventuell mit Sesam bestreuen.
- ✓ Im vor geheizten Rohr bei ca. 200 Grad 25 – 30 Minuten backen. Während des Backens ein Gefäß mit kochendem Wasser ins Rohr stellen.

Joghurtbrot

Zutaten: ¼ kg Roggenvollkornmehl, ¼ kg Weizenvollkornmehl,
2 Becher Joghurt, 3-4 Becher Wasser, 2 TL Salz,
1 P. Trockenhefe, Brotgewürz;

Zubereitung:

- ✓ das Backrohr auf 220°C vorheizen
- ✓ alle Zutaten in eine große Schüssel geben
- ✓ die Zutaten mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine solange kneten bis sich der Teig vom Rand löst
- ✓ aus dem Teig kleine Brötchen formen und auf ein Backblech legen
- ✓ die Brötchen an einem warmen Ort mit einem Geschirrtuch bedeckt kurze Zeit gehen lassen
- ✓ das Backblech auf die mittlere Schiene in das Backrohr schieben und die Brötchen ca. 25-30 Minuten backen
- ✓ die Masse ergibt ca. 20 Stück kleine Brötchen

MANDELBROT:

Zutaten: 1 Pkg. Germ, 1/2 l Buttermilch, 50 dag Weizenvollkornmehl, 3 Tfl. Salz,
4 EBl. Balsamicoessig, 10 dag gehackte Mandeln, 5 dag Kürbiskerne,
5 dag Sonnenblumenkerne

Zubereitung: Die Buttermilch erwärmen und den Germwürfel darin auflösen. Mehl, Salz und Balsamicoessig mit der aufgelösten Germ in einer großen Schüssel verkneten.

Die Mandeln mit den Kürbis- und Sonnenblumenkernen vermischen und etwa ¾ davon unter den Teig geben. Eine Kastenform befetten, bemehlen und den Teig einfüllen, den Rest der Kerne auf das Brot streuen.

Das Brot nun sofort im heißen Rohr bei 200°C.

ZEHNKORNBROT:

Zutaten: 1kg 10- Korn- Mehl, 1 Würfel Germ, 2 Kfl. Salz, 1 Eßl. Brotgewürz, ½ l Flüssigkeit (Joghurt, Buttermilch, Sauermilch, Wasser), nach Belieben Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Walnüsse

Zubereitung: Germ ins Mehl bröseln, mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und zugedeckt 2 –3 Stunden gehen lassen. Dabei öfters verkneten. Teig zu einem Striezel formen, auf ein befettetes Blech legen, nochmals aufgehen lassen und bei 250°C ins vorgeheizte Rohr schieben. Nach 10-15 min auf 180°C zurückschalten und ausbacken. Backdauer ca. 1h.

SONNENBLUMEN-VOLLKORNBROT

Zutaten: 50 dag Roggenschrot, 50 dag Weizenmehl, 25 dag Weizenschrot, 25 dag Sonnenblumenkerne, 2 Pkg. Germ, 1l Buttermilch, 1 Becher Zuckerrübensirup, 1 Tfl. Salz, evtl. 1 Hand voll Müsli.

Zubereitung: Alle Zutaten verkneten, Brotform befetten, Brotteig in Brotform hinein geben und mit etwas Wasser betupfen.

Einige Sonnenblumenkerne darauf legen und bei 150°C 1 Stunde backen, mit Alufolie abdecken und weitere 2 Stunden backen. Brot noch einige Zeit im Backofen ruhen lassen.

