

Weizen Mischbrot - Lenchen

Brotbacken kinderleicht gemacht

Zutaten

120g Roggenmehl Typ 1370 oder 1150

380g Weizenmehl Typ 1050

40g Sonnenblumenkerne

30g Kürbiskerne

13g Zuckerrübensirup

1 Prise Zucker

13g Salz

15g ASG (optional)

16g Hefe

300 - 310g Wasser



So funktioniert es!

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, Wasser und Hefe zum Schluss.
Die Hefe, mit etwas Mehl vom Schüsselrand und dem Wasser auflösen.

So geht es weiter!

Jetzt alles zu einem klebrigen Teig verrühren und anschließend gut durchkneten.
1 – 6 Std, abgedeckt, gehen lassen.

Dehnen und falten!

Den Teig aus der Rührschüssel, auf eine bemehlte Fläche geben und mehrmals zur Mitte falten und gut festdrücken.

Teig für den kleinen Zaubermeister formen.

Den Teig in die Lily geben und mittig über die ganze Länge, einen etwas 2cm tiefen Graben drücken.

Leicht bemehlen und nach Belieben einschneiden.

Backen ohne vorheizen!

Mit Deckel, auf zweiter Einschubschiene von Unten in den kalten Ofen geben.
240C Umluft einstellen und 50 – 55 Minuten backen.

Mein Tipp!

Je länger der Teig Zeit zum Gehen hat, desto weniger Hefe wird benötigt.

Bei 6 Std. Gehzeit reichen schon 10 - 12g Hefe.

Über 10 Std. wären 4 – 6g Hefe ausreichend.

Etwas Brotgewürz schadet nicht.

Das Brot ist lecker, aber es hält nicht lange frisch und sollte in 3 – 4 Tagen aufgebraucht sein.

Brotbacken Kinder leicht.

Dieses Brot wurde von meiner Enkelin Lenchen (4 Jahre) gerührt und geknetet,

Guten Appetit!