



Alemannenbrot Backmischung

VORBEREITUNG: 15 MIN

BACKZEIT: 70 MIN

Zutaten für den Teig

- 1000g Alemannenbrot
- 20g Frischhefe oder
1 Pck. Trockenhefe (11g)
- 800 ml Wasser
- Evtl. etwas Öl oder Fett
für die Backform

Backanleitung

1. 1000g Alemannenbrot in die Knetschüssel geben
2. Wasser hinzufügen
3. Alles von Hand verrühren (Teig ist sehr weich und dickt nach)
4. Teig abgedeckt für 8-12h bei Raumtemperatur ruhen lassen
5. Frisch oder Trockenhefe von Hand unter den Teig kneten
6. Den Teig in die Backformen füllen und darauf achten, dass die Formen mind. zu 2/3 befüllt sind
7. Die Teigoberfläche mit befeuchteter Hand glatt streichen
8. Die Backformen nochmals abdecken und bei Raumtemp. für 30-45 min gehen lassen
9. Nach Ruhezeit in den vorgeheizten Backofen schieben
10. 10 min bei 230°C anbacken und weitere 60 min bei 190°C ausbacken
11. Das Brot nach dem Backvorgang aus den Formen stürzen und auskühlen lassen.

Tipps:

- Es handelt sich um ein Vollkornbrot, hier nimmt das Volumen während der Gär- und Backzeit nur minimal zu
- Das gebackene Brot ein Tag ruhen lassen, da es anfangs noch sehr feucht ist. Anschließend ist es weitere 5 Tage frisch.