

# Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und  
Geschäftskunden!*

## MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)[Informationen](#)[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / A-F / Altenburger](#)

### ALTENBURGER

Anwendung Altenburger Roggenmischbrot:

1 Kg Brotvormischung Altenburger

30 g Hefe (Frischhefe, am besten im lauwarmen Wasser aufgelöst)

700 g Wasser (lauwarm, am besten ist es eine Teigtemperatur von ca. 26 – 28 Grad)

Brotvormischung und lauwarmes Wasser, mit darin aufgelöster Hefe, zusammenbringen. Diese Mischung 10 Minuten kneten.

Nach dem Kneten 20 Minuten den Teig ruhen lassen. Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken, je nach Wunsch in Form bringen und in Gärkörbchen setzen.

Teigling (e) herstellen und ca. 60 Minuten Garzeit einhalten

Backtemperatur 250 Grad, fallend auf 200 Grad. Backzeit 60 – 70 Minuten.

Anwendung Schwarzwälder Brot:

500 g Brotvormischung Altenburger

500 g Weizenmehl Type 550

30 g Hefe (Frischhefe, am besten im lauwarmen Wasser aufgelöst)

10 g Salz

680 g Wasser (lauwarm, am besten ist es eine Teigtemperatur von ca. 26 – 28 Grad)

Brotvormischung und lauwarmes Wasser, mit darin aufgelöster Hefe, zusammenbringen. Diese Mischung 8 Minuten kneten (5 Minuten langsam, die restlichen 3 Minuten schneller).

Nach dem Kneten 25 Minuten den Teig ruhen lassen. Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und länglich aufbereiten und in Gärkörbchen setzen.

Teigling (e) herstellen und ca. 60 Minuten Garzeit einhalten

Backtemperatur 250 Grad, fallend auf 200 Grad. Backzeit: 60 Minuten

Diese Profimischung ist für freigeschobene Brote geeignet, kann aber auch im Brotbackautomaten zubereitet werden.

