

# 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 / L-P / Nordländer](#)

### NORDLÄNDER

mit intensivem Roggenmalzgeschmack und Sonnenblumenkernen.

Anwendung:

1 Kg Brotvormischung Nordländer

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

600 - 650 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 15 Minuten kneten.

Nach dem Kneten 30 Minuten den Teig ruhen lassen.

Teigling (e) herstellen, am besten in Kastenform setzen und ca. 35 - 40 Minuten Garzeit einhalten

Backtemperatur 250 Grad, fallend auf 200 Grad. Backzeit ca. 60 Minuten (freigeschoben, Kastenbrote 10 Minuten länger.

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

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)  
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**  
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)