

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 / Q-T / Schrotti Brot](#)

Schrotti Brot

Schrotti

Powered for Minerva Handelsgesellschaft MBH

Zutaten:

1.

300 g Roggenvollkornmehl

400 ml Wasser etwas mehr als HANDWARM

1TL Backferment SEKOWA

2.

75 g Roggenvollkornschrot

150 ml warmes WASSER

3.

40g Roggenbackmalz (Färbemalz)

25g Meersalz

700 g Dinkelvollkornmehl

175 g 6 Fach Saatenmischung

340 ml Wasser

Zubereitung:

Das Backferment im Wasser quellen lassen (5 Minuten), Mehl dazu und in einer geschlossenen Schüssel gute 24 Stunden ruhen lassen (Raumtemperatur 20 Grad).

Zutaten aus Punkt 2 in einer separaten Schüssel verrühren und mind. 10 Std. besser sind 15 Std. quellen lassen

Ruhe und Zeit ist wie immer WICHTIG !

Nun alle Zutaten zum Ansatz geben und gut Kneten, wobei das restliche Wasser nur nach und nach zugeben.

Abdecken und für ca. 15 Min. an einen warmen Ort stellen.

Nach der Teigruhe (man sollte sehen das sich was getan hat) den Teig in 2 Teile teilen (oder abwiegen 1100 g) und Rundwirken und Langmachen.

Super für Kastenform bleibt schön lange SAFTIG aber auch als Freigeschobenes lecker jeder wie er es mag.

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

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

Stückgare ist je nach Umgebung und Temp. abhängig. Leicht angefeuchtet und abgedeckt mit einem Geschirrtuch bei einer Raumtemp. von 20-22 Grad ist die Stehzeit 30 Minuten (Dreiviertel Stückgare). Nochmals gut mit Wasser bestreichen oder besprühen und bei 240 Grad anbacken (5 Minuten) dann auf 210 Grad fallen lassen für 55 Minuten. Aus dem Ofen holen mit der Wassersprühe oder einem Pinsel abspritzen/abstreichen und auf ein Gitter zum Auskühlen setzten.

Bitte einen Tag das Brot RUHEN lassen !!!

Erfolgreiches Nachbacken