

Rolands Schrottbrot

Zutaten (für 1,2 Kilogramm = eine große Kastenform):

0,5 l warmes Wasser

1 Paket Trockenhefe

3/4 EL Salz

1 EL Zucker

100 g Mehl

200 g Kamut = Urweizen oder Dinkelmehl fein gemahlen

175 g Weizen-, Roggen- oder Gerstenmehl

200 g Roggen- oder Weizenkörner, Sonnenblumenkörner oder andere Körner die sich zum Brot backen eignen



Zubereitung:

Als Erstes das warme Wasser in die Rührmaschine geben, dann Hefe, Zucker und Salz zugeben. Alles ein wenig verrühren, dann das Mehl zugeben und verrühren. In der Zwischenzeit die Körner in einen Mixer geben und zerkleinern, zu dem Teig geben und gut unterrühren. Zum Schluss noch das restliche Mehl dazugeben. Nochmals durchkneten. Die Kastenform mit ein wenig Öl auspinseln und den Brotteig hineingeben. Die Form mit dem Teig in den kalten Backofen stellen, das Licht anmachen und den Teig gehen lassen. Fängt der Brotteig an zu steigen, den Backofen auf 200 °C stellen (Ober- und Unterhitze), Umluft eignet sich überhaupt nicht. und 55 Minuten backen. Den Brotlaib aus der Form nehmen und nochmals 5 Minuten weiter backen. Dadurch bekommt das Brot eine schöne Kruste. Brotlaib herausnehmen und auskühlen lassen. Jetzt kann der Laib angeschnitten werden.

Das Brot kann man nicht in einer Plastiktüte aufheben, es fängt sehr schnell an zu schimmeln.

Gutes Gelingen und herzliche Grüße,p

Euer Roland

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111