



KANOWMÜHLE SPREEWALD Rezepte



ZUTATEN

- 400 g Weizenkeimmehl der Kanow Mühle
- 280 ml warmes, aber nicht heißes, Wasser
- 15 g frische Hefe - ins Mehl bröseln
- 10 g Salz
- 3 g Backmalz, istkein Muss

Hinweis: Vor dem Backen beim Aufheizen im Ofen ein Gefäß mit Wasser einstellen.

Arbeitszeit: ca.30 Min.; Ruhezeit ca. 60 Min. , Backzeit ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: mittel

ZUBEREITUNG

Weizenkeimmehl, Hefe, Backmalz, Wasser und Salz ca. 7 Minuten gut zu einem Teig verkneten. Dann den Teig 20 Minuten ruhen lassen, Anschließend die Brötchen formen und diese wieder ca. 30 Minuten gehen lassen.

Oder:

Alles ca. 7 Minuten gut zu einem Teig verkneten. Dann den Teig 10 Minuten ruhen lassen, Brötchen rund formen und wieder 5 Minuten ruhen lassen (*Zwischengare*).

Anschließend in die gewünschte Form bringen z.B. Knüppel, Knoten, Zöpfe o. ä.,. Diese wieder ca. 30 Minuten gehen lassen (*Stückgare*).

Im vorgeheizten Ofen backen bei 220°C ca. 20 Minuten.

Vor dem Backen beim Aufheizen im Ofen ein Gefäß mit Wasser einstellen. Bevor die Brötchen in den Ofen kommen, nach ca. 5 Minuten, Ofen kurz öffnen und die den Wasserdampf ablassen.

Ergibt wunderbare knackige Brötchen mit röscher Kruste und saftiger Krume und wer kein Backmalz zur Hand hat, lässt es einfach weg.

Glück zu! - Ihr Ölmüller