

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 1 Brot

Landbrot

Dieses rustikale Brot ist der perfekte Begleiter für Suppen und Käse, und es ist schnell und einfach gemacht.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. 500 g Weizenmehl, Roggenmehl, Trockenhefe und Salz in eine große Schüssel geben und vermischen. Wasser und Milch erwärmen, zu den trockenen Zutaten gießen und zu einem geschmeidigen, homogenen Teig verkneten.
2. Diesen Teig abgedeckt ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche geben, darauf den Teig kneten und zusammenschlagen. Zu einem länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Oberseite diagonal einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Das Brot auf der Einschubebene 3 im Programm „Gärstufe“ bei 40 °C für 25 Minuten gehen lassen. Anschließend im Programm „Feuchtgaren niedrig“ bei 190 °C für 50 Minuten backen.

perfekt in form und funktion



Zutaten:

500 g + 50 g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
15 g Salz
1 Päckchen Trockenhefe
250 ml Wasser
250 ml Milch

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 25 / 50 Minuten
Temperatur: 40 / 190 °C
Programm: Gärstufe / Feuchtgaren
niedrig
Einschubhöhe: 3 (hoch)

Geheimtipp des Küchenchefs

Dieses Brot muss zweimal gehen. Nach dem zweiten Gehen können Sie einen alten Küchentrick für eine schöne, glänzende Kruste anwenden: Tauchen Sie die Hände in kaltes Wasser, streichen Sie die Teigoberfläche mit den nassen Händen glatt und bestreuen sie sie mit etwas Mehl.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89