

BROTGENUSS

Buchweizen-Leinsamen Brot



ZUTATEN (Menge für 2 Brote)

200 g Buchweizenmehl
730 g Wasser
7 g Trockenhefe
50 g Buchweizen
50 g Leinsamen
725 g KOMEKO BROTGENUSS
50 g Sirup / Honig
20 g Salz
50 g Öl
1 TL Brotgewürz



ZUBEREITUNG

Vorteig (1):

- 200 g Buchweizenmehl, 180 g kaltes Wasser und 2 g Trockenhefe mischen
- 12h bei Raumtemperatur stehen lassen; Teigttemperatur 26°C

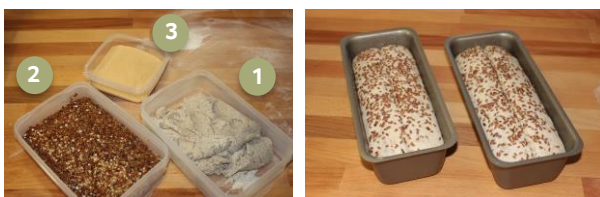
Quellstück (2):

- 50 g Buchweizen in der Pfanne rösten und heiß in 200 g Wasser geben
- 50 g Leinsamen dazugeben und alles vermischen
- 12h bei Raumtemperatur stehen lassen

KOMEKO BROTGENUSS rösten (3):

- etwas **KOMEKO BROTGENUSS** auf einem Blech verteilen und bei 240 °C rösten (zwischendurch immer wieder bewegen/ umrühren/ verteilen/ Mischen)

Dauer: ca. 20 min. – ACHTUNG: Qualmentwicklung!
(Kann auf Vorrat hergestellt werden. Trocken lagern.)



Teig:

1. Den Vorteig, das Quellstück, 25 g geröstetes Mehl zusammen mit den weiteren Zutaten (**700 g KOMEKO BROTGENUSS**, 350 g Wasser, 5 g Trockenhefe, 50 g Sirup/Honig, 20 g Salz, 50 g Öl, 1 TL Brotgewürz) zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 min. abgedeckt ruhen lassen.
2. Den Teig halbieren und 2 Brote daraus formen, anschließend in passende Formen geben (Kastenform - L/B/H 24/10/7; ca. 1,3 L) und mit Wasser bestreichen oder besprühen und mit Leinsamen bestreuen.
3. Den Teig in der Form mit einem geölten Spachtel einstechen (siehe Bild) und nochmals ca. 60 min. abgedeckt ruhen lassen.
4. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Metallschüssel mit Steinen oder Metallteilen auf den Boden des Backofens stellen und mit aufheizen.
5. Kastenformen in den Backofen schieben, Wasser in die Metallschüssel geben und Ofentür schnell schließen (ACHTUNG - Starke Dampfentwicklung-Verbrennungsgefahr!)
6. Nach 10 min. Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 40 min. backen.

Backzeit gesamt: 50 min.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

