

Backmischungen



Rezepte

***leicht gemacht mit den Backmischungen
von Lebensmittel Grüner***

Backmischung

Wachauerbrot

Backmischung

Wanderbrot

Backmischung

Alpenkornbrot

*leichte Backmischung speziell für kleine Backwaren
und zahlreiche mediterrane Brotvarianten*

Wanderbrot



Backanleitung

Wanderbrot

1 kg Backmischung
Rye King Wanderbrot

750 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

Zwiebelbrot

1 kg Backmischung
Rye King Wanderbrot

750 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

200 g trockene Röstzwiebel

Früchte-/Nussbrot

1 kg Backmischung
Rye King Wanderbrot

750 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

200 g Walnüsse oder Pistazien (nach Geschmack)

versch. Trockenfrüchte (Rosinen, Pflaumen, ...)

Knetzeit: ca. 8 Min.

Teigtemperatur: ca. 26 - 27°C
(Wasser ca. 18°C - 20°C)

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Gehzeit: 30 - 40 Minuten

Backtemperatur: 230°C fallend
auf 215°C mit Dampf

Backzeit: gesamt 45 - 50 Minuten

1.) Alle Zutaten von Hand oder mit Maschine ca. 8 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt in einer Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Tipp: Zusätzliche Zutaten erst begeben wenn der Grundteig fertig ist, auf niedrigster Stufe ca. 1 Minute unterheben.

2.) Den Teig in mehreren Stücke teilen (z.B. 600 g), lang oder rund formen. In ein stark mit Roggenmehl bestäubtes Brotkörbchen oder eine geölte Back-Form legen. Mit etwas Mehl bestäuben oder mit gewünschtem Dekor bestreuen. Nochmals zugedeckt ca. 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
Inzwischen ein hitzebeständiges Gefäß mit ca. 100 ml Wasser in den Ofen stellen und auf 230°C vorheizen.
Bei Broten in Wannenformen die Oberfläche mit einem Messer leicht einschneiden. Bei Broten in Körben die gegarten Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und mit einem Messer 3 x leicht einschneiden.

3.) Anschließend in den vorgeheizten Ofen schieben und nach etwa 15 Minuten auf 215°C, im Umluftofen auf 200°C reduzieren. Die letzten 15 Minuten mit geöffneter Ofenklappe backen um eine goldbraune, knusprige Kruste zu erhalten.

mildes halbweißes Mischbrot, ausgezeichnet mit Gewürzen und anderen Zutaten kombinierbar!

www.gruener.cc

Wachauerbrot

Backanleitung



Wachauerweckerl

1 kg Backmischung
Rye King Wachauerbrot

660 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

12 g Kümmel, ganz
(nach Originalrezept)

Olivenweckerl

1 kg Backmischung
Rye King Wachauerbrot

660 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

150 g Oliven, geschnitten
(Empfehlung: Hälfte grüne / schwarze)

35 g mediterranes Gewürz

Tomatenweckerl

1 kg Backmischung
Rye King Wachauerbrot

600 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

150 g Tomaten, geschnitten
(Empfehlung: sonnengetrocknete, in Öl eingelegt)

35 g mediterranes Gewürz

Knetzeit: ca. 8 Min.

Teigtemperatur: ca. 26 - 27°C
(Wasser kühl ca. 16°C - 18°C)

Teigruhe nach Kneten: keine

Teigruhe auf Arbeitsplatte: 30 Min.

Teigruhe am Blech: ca. 20 Min.

Backtemperatur: 230°C fallend
auf 215°C mit Dampf

Backzeit:

Weckerl: ca. 18 Minuten

Brote: ca. 35 Minuten

1.) Alle Zutaten von Hand oder mit Maschine ca. 8 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Tipp: Zusätzliche Zutaten erst begeben wenn der Grundteig fertig ist, auf niedrigster Stufe ca. 1 Minute unterheben

2.) Den Teig in mehrere Stücke teilen (600g bei Broten oder 50 bis 90g bei Weckerln), lang oder rund formen. Danach die geformten Teiglinge mit dem „Schluss“ (Unterseite) nach unten in Roggenmehl oder gewünschtem Dekor ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Mit der bemehlten Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen (Teig bricht auf).

Inzwischen ein hitzebeständiges Gefäß mit ca. 150 ml Wasser in den Ofen stellen und auf 230°C vorheizen. Die Oberfläche der Weckerln (außer Wachauerweckerln) mit einem Messer leicht einschneiden. Bei Broten in Körben die gegarten Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und mit einem Messer 3-5 mal leicht einschneiden.

3.) Anschließend in den vorgeheizten Ofen schieben und nach etwa 10 Minuten auf 215°C, im Umluftofen auf 200°C reduzieren. Bei Broten die letzten 5 Minuten mit geöffneter Ofenklappe backen um eine goldbraune, knusprige Kruste zu erhalten.

Alpenkornbrot



Backanleitung

Alpenkornbrot

1 kg Backmischung
Rye King Alpenkornbrot

890 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

Sonnenblumenbrot

1 kg Backmischung
Rye King Alpenkornbrot

1 lt Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

200 g Sonnenblumenkerne

Kürbiskernbrot

1 kg Backmischung
Rye King Alpenkornbrot

960 ml Wasser

10 - 12 g Trockenhefe

4 g gerösteter Roggen

100 g Kürbiskerne

Knetzeit: ca. 8 Min.

Teigtemperatur: ca. 28°C
(Wasser zimmerwarm)

Teigruhe: ca. 30 Min.

Gehzeit: 30 - 40 Min.

Backtemperatur: 230°C fallend
auf 215°C mit Dampf

Backzeit: gesamt 55 - 60 Min.

1.) Alle Zutaten von Hand oder mit Maschine ca. 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt in einer Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen. Tipp: Zusätzliche Zutaten erst begeben wenn der Grundteig fertig ist, auf niedrigster Stufe ca. 1 Minute unterheben.

2.) Den Teig in mehrere Stücke teilen (z.B. 1,20 kg um einen 1 kg Laib zu erhalten), lang oder rund formen. In ein stark mit Roggenmehl bestaubtes Brotkörbchen oder eine geölte Backform legen. Mit etwas Mehl bestauben oder mit gewünschtem Dekor bestreuen. Nochmals zugedeckt ca. 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

Inzwischen ein hitzebeständiges Gefäß mit ca. 100 ml Wasser in den Ofen stellen und auf 230°C vorheizen.

Bei Broten in Wannenform die Oberfläche mit einem Messer leicht einschneiden. Bei Broten in Körben die gegarten Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und mit einem Messer 3 x leicht einschneiden.

3.) Anschließend in den vorgeheizten Ofen schieben und nach etwa 15 Minuten auf 215°C, im Umluftofen auf 200°C reduzieren. Die letzten 15 Minuten mit geöffneter Ofenklappe backen um eine goldbraune, knusprige Kruste zu erhalten.