

# Backanleitung

für ein Keto Kraftbrot



Zusätzliche Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 25g weiche Butter

**Arbeitszeit:** 10 min  
**Gesamtdauer:** 3 h

## Schritt 1

Gib die Brotmischung, die Trockenhefe aus der Turbotüte (s. Becherboden, optional), 2 EL Olivenöl und 25 g weiche Butter in eine Rührschüssel.

Hast du eine **Brotzugabe** oder **Brotzugabe Plus+** gewählt, gib diese mit zur Brotmischung.

**Tipp:** Mit der Turbotüte wird dein Brot noch fluffiger, du kannst es aber auch ohne backen.

## Schritt 2

Fülle handwarmes Wasser (ca. 40°C) ...

- Mit oder ohne **BROTZUGABE** Füllstrich III (300 ml)
- Mit **BROTZUGABE PLUS+** Füllstrich IV (325 ml)

... in unseren Becher und schütte es zu der Mischung in die Rührschüssel.

## Schritt 3

Rühre den Teig für **4 Minuten** mit unserem Teigbesen oder einem Löffel, bis eine homogene Masse entstanden ist (keine Küchenmaschine).

## Schritt 4

Gib den Teig in unsere **kurze Backform** mit eingelegtem Backpapier, befeuchte deine Hände leicht und drücke den Teig in alle Ecken, bis er die Backform komplett ausfüllt und gleichmäßig verteilt ist.

## Schritt 5

Decke die Backform mit einem feuchten und warmen Handtuch oder einer Rührschüssel ab und lasse die Backform für **30 Minuten** bei Raumtemperatur (22 – 25 °C) stehen.

Heize den Backofen gegen Ende der Ruhezeit auf **190 °C Umluft** auf (alternativ **210 °C Ober-/Unterhitze**).

## Schritt 6

Entferne das Handtuch und stelle die Backform nun für **75 Minuten** auf den Rost in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens.

## Schritt 7

Nimm dein fertiges Brot direkt nach dem Backen aus der Backform und ziehe das Backpapier vorsichtig ab. **Achtung, heiß!**

Lasse das Brot für mind. **75 Minuten** auf einem Gitter abkühlen. Dann kannst du es mit einem Brotmesser anschneiden und anschließend auf die Schnittfläche legen. anschneiden und anschließend auf die Schnittfläche legen.

*Guten Appetit!*