

# Backanleitung

für ein Krosse Körner Brot



Zusätzliche Zutaten:

- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Honig o. Agavendicksaft

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtdauer: 3 h

## Schritt 1

Schütte die Brotmischung in eine Rührschüssel und füge Rapsöl und Honig/Agavendicksaft hinzu.

Hast du eine **BROTZUGABE PLUS+** gewählt, gib auch diese mit zur Brotmischung.

## Schritt 2

Fülle heißes Wasser (ca. 50°C) ...

- Reine Brotmischung Füllstrich I (250 ml)
- Mit **BROTZUGABE PLUS+** Füllstrich II (275 ml)

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

## Schritt 3

Rühre den Teig für 5 Minuten mit unserem Teigbesen oder einer Gabel (keine Küchenmaschine). Decke die Rührschüssel mit einem feuchten und warmen Handtuch ab und lasse sie 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 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

Stelle die Backform nun für 75 Minuten auf das Rost in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens.

## Schritt 6

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

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

*Guten Appetit!*