

Wurzelbrot mit der Küchenmeister Weißbrotmischung

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
10 Minuten

 Gärzeit
60 Minuten

 Backzeit
40 Minuten

 Temperatur
230° O/U

 Portion/ Größe
2 Brote

Zutaten

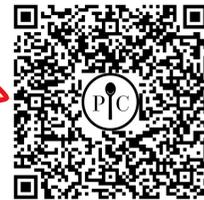
1 Pkg. Weißbrot- Mehlmischung vom Küchenmeister

2 El. Olivenöl

ca. 300 ml Wasser



*Stonerware Grundset mit
Servierzauberer*



Zubereitung

Die Mehlmischung in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Gerät einschalten und das Öl und nach und nach das Wasser hinzufügen. Den Teig beobachten und prüfen, ob er noch Flüssigkeit benötigt oder nicht.

Ca. 5 Minuten kneten lassen. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, zu einer runden Form bringen und auf eine bemehlte Fläche oder in eine bemehlte Schüssel legen. Zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

Den Teig halbieren und die Teiglinge zu Wurzelbroten formen. Diese in eine befettete und bemehlte Ofenhexe legen.

Nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 230° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Ofenhexe in den Ofen schieben und 30 Minuten backen. Anschließend den Deckel entfernen und weitere 5-10 Minuten bräunen lassen.

Das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

