

# Rezepte für backstars.de: Dawamehl aus Österreich

Zugabemenge: 10-15% je kg Mehl (100-150g)

## Rezeptvorschläge:

	Dawabrot I	Dawabrot II
Weizenmehl	300g	200
Roggenmehl	550g	700
Dawamehl	150	100
Wasser, ca. 25°C	580	580
Frischhefe oder Trockenhefe	1 Würfel/ 7g	1 Würfel / 7g
Backmittel f. Brot	-	20
Salz	22	22
Sauerteig, getrocknet	100g	-

Die Rezepte sind Beispielhaft. Sie können in jedes bestehende Brotrezept mit Roggenmehl Dawamehl zusetzen.

Wenn Sie z.B. 100g Dawamehl zugeben, dann reduzieren Sie einfach 100g Roggenmehl aus ihrem Rezept.

Zu den oberen Rezepten können Sie selbstverständlich auch noch Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne... zugeben.

## **Zubereitung:**

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf (Wenn Sie Trockenhefe verwenden, mischen Sie diese trocken unter das Mehl).

Mischen Sie alle trockenen Zutaten und geben dann das Hefe-Wasser Gemisch dazu und kneten einen glatten Teig. Dieser braucht nach dem Kneten eine Teigruhe von ca. 30 Minuten. Nach dieser Teigruhe den Teig mit der Hand durchkneten und dann 2-3 Brote formen.

Diese entweder in bemehlten Gärkörben oder einer bemehlten Schüssel aufgehen lassen – alternativ auch als Kastenbrot.

**TIPP:** Drücken Sie leicht mit dem Daumen in das Brot. Wenn keine Delle zurückbleibt, bzw. sich das Brot wie ein „lockerer Schwamm“ anfühlt, dann ist es bereit zum Backen.

Kippen Sie das Brot vorsichtig auf ein Backblech (ggfls. mit Backpapier) und backen es bei 230°C. Schalten Sie nach 10 Minuten auf 200°C zurück und lassen es noch ca. 45-50 Minuten backen – je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

**Noch ein TIPP:** Schneiden Sie die Oberfläche von Broten der Länge nach oder quer ein um eine größere Oberfläche und schönere Optik zu erreichen.

Viel Erfolg!

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de