

Rezept für backstars.de Backmischung

Variokorn

Zuerst entscheiden Sie sich, wie viel Körneranteil Ihr Brot / Brötchen haben sollen. Dann vermischen Sie 3 Teile Variokorn mit 2 Teilen Wasser und lassen es 30 Minuten quellen.

Hier ein paar Vorschläge, ausgehend von 1kg Gesamtmehl:

Leichter Körneranteil:	
Variokorn	180g
Wasser, warm ca. 30°C	120g
Mittlerer Körneranteil:	
Variokorn	360g
Wasser, warm ca. 30°C	240g
Echtes Mehrkorn:	
Variokorn	500g
Wasser, warm ca.30°C	330g

Während das Variokorn quillt, wiegen Sie folgende Zutaten ab:

Zutaten	für Brötchen	für Brot
Weizenmehl 405/550	1000g	700g
Roggenmehl 997/1150		300g
Sauerteig		45g
Brötchenbackmittel	40g	
Brotbackmittel		15g
Weizenkleber+		(1TL)
Hefe	40g	40g
Salz	30g	30g
Wasser, ca.	650g	650g

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf und bereiten Sie dann aus allen Zutaten einen glatten Teig. Lassen ihn nach dem Kneten für ca. 20 Minuten ruhen.

Nach dieser Teigruhe können Sie den Teig in die gewünschte Form bringen.

Lassen Sie die Teiglinge auf dem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech nochmals gehen (ca. bis er doppelt so groß ist) und backen diesen bei ca. 230°C für ca. 20-45 Min. Je nachdem ob es Brötchen oder Brote sind.

Viel Erfolg und Guten Appetit wünscht Ihnen,

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de