

BROTBACKEN

Im Rahmen unseres Kinderprogramms, veranstalten wir einmal in der Woche einen Brotbackkurs für unsere kleinen Gäste. Jedes Kind darf ein kleines Laibchen kneten und mit dem eigenen Namen versehen oder verzieren.

— Unser Rezept

Zutaten

- 2 kg Roggenmehl
- 1 kg Dinkelmehl
- 3 geh. Esslöffel Salz
- 1 EL Landbrotgewürz
- ½ l Buttermilch
- 1 Würfel Hefe
- ca. 1 l lauwarmes Wasser

Mehl in eine Schüssel geben. Mit Salz und dem Landbrotgewürz mischen. Buttermilch erwärmen und mit etwas Mehl vermischen. Den Hefe Würfel in etwas warmen Wasser auflösen und in das Buttermilch-Mehl Gemisch unterrühren. In der Schüssel eine Vertiefung drücken und das sogenannte „Dampfli“ hineingeben. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Dem Teig wird nur so viel Flüssigkeit zugeführt, dass ein glatter knetfähiger Teig entsteht. Brotteig muss gut geknetet werden, denn nur dann entsteht die richtige Konsistenz beim fertigen Gebäck. Den Teig gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat. Nun werden 5 Laibe geformt, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backofenblech gelegt, mit lauwarmen Wasser bestrichen und bei ca. 180 °C, 1 ½ Stunden gebacken. Das fertige Brot wird auf ein Gitter gelegt damit es gut auskühlen kann.

