

Ährengoldbrot

das Beste aus dem Korn



Luftiges und „chüschtiges“ Brot mit schön dunkler Krume
Dieses Mehl finden Sie nur bei uns!



Für den Teig:

1000 g	Rytz Ährengoldmehl (Mischung aus Roggen-, Halbweiss-, Vollkorn- und Ruchmehl mit wenig Roggenschrot)
2 TL	Salz
2 Pck	Trockenhefe (oder 1 Würfel Hefe)
6 dl	Wasser
ca. 40 g	Butter

Teig: Mehl, Salz, Hefe und Wasser für den Teig zusammenfügen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und der Mischung begeben. Dank der Butter erhalten Sie eine geschmeidige Krume. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen nach dem Kneten zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Nach der Ruhezeit kann der Teig in beliebig grosse Brote geformt werden.

Backen: Das Brot bei 180°C Umluft auf der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens etwa 45 Minuten backen.

Tipp:

*Wie wäre es einmal mit einem **Partybrot** für den nächsten Geburtstag oder das nächste Aperitif?*

Formen Sie dazu kleine, mandarinengrosse „Mütschli“ und fügen Sie diese zu einem runden oder eckigen Partybrot zusammen. Sie können das ganze noch nach Belieben z.B. mit Mohn oder Sesamkernen bestreuen. Das Partybrot ist praktisch, da jeder sein Brötchen ganz einfach abbrechen kann. Das Ährengoldbrot ist die perfekte Kombination zu Käse, Fleisch und einem guten Glas Wein.

