

Wir haben es gefunden: Das Rezept für perfektes Vollkornbrot



Seit längerem versuchen wir, selbst Brot und Brötchen zu backen, die für uns ein wirklicher Ersatz für gekaufte sein können. Ich bewundere immer die Fotos meiner Bloggerkolleginnen, die so herrliche Backwaren hinbekommen, so knusprig, so goldbraun und so perfekt aussehend. Von golden, knusprig und innen saftig waren wir mit unseren Versuchen bisher mal mehr, mal weniger weit entfernt. Aber das Nonplusultra war bei Weitem noch nicht dabei.

Bei einem Kochtreffen vor einigen Wochen kam zufällig die Sprache aufs Brotbacken und da gab mir mein Gegenüber DEN Tipp, auf den ich gewartet hatte. „Ich backe immer das „Saftige Vollkornbrot“ von Chefkoch, das gelingt immer und ist echt super.“

Ok, dachte ich mir, das versuche ich mal. Immerhin hat es schon jemand getestet und für gut befunden.

Und so wurde für dieses Brot **meine neue Mühle** eingeweiht und frischer Dinkel gemahlen. Als Körnermischung diente mir ein Müsli, das noch im Schrank stand und etwas Mohn kam noch oben drauf.

Ich könnte euch jetzt stundenlang vorschwärmen. Ehrlich. So ein Brot habe ich noch nie gebacken. Es ist außen knusprig, innen auch nach Tagen noch saftig und dabei ist es blitzschnell zusammen gerührt, muss nicht gehen und funktioniert wunderbar mit Trockenhefe, man hat also eigentlich immer alle Zutaten da. Es ist perfekt.

Ich werde wohl nur noch selten mit neuen Rezepten experimentieren, denn das hier ist unser Brot. Allerdings werden wir einfach mal beim Getreide variieren und Mischungen ausprobieren. Ein wenig Abwechslung soll ja schon sein. =)

Wir haben es gefunden: Das Rezept für perfektes Vollkornbrot



Bleibt eigentlich nur, dem Verfasser des Rezeptes zu danken, der es veröffentlicht hat. Er nennt sich bei Chefkoch egghead. Also danke, unbekannter Eierkopf, dein Brot ist phantastisch, woher auch immer das Rezept stammt! =)

Hier ist es:

500 g Dinkelvollkornmehl, am besten frisch gemahlen

150 g Körner, gemischt

1 Würfel Hefe oder 2 Packungen Trockenhefe

$\frac{1}{2}$ L Wasser, lauwarm

2 EL Obstessig

2 TL Salz

Ich habe noch

$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz *dazu gegeben und*

1 Handvoll Mohn *über das Brot gestreut*

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Küchenmaschine oder den Knethaken des Rührgeräts zu einem Teig verarbeiten. Dieser ist relativ flüssig.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Wenn das Papier am Rand zerknüllt ist, macht das gar nichts.

Dann die Form in den kalten (!) Backofen auf den Rost in die Mitte stellen und bei Ober-/Unterhitze 200°C eine Stunde backen.[nurkochen]

Wir haben es gefunden: Das Rezept für perfektes Vollkornbrot



Nach etwa einer halben Stunde hat die ganze Wohnung wunderbar nach frischem Brot geduftet. Als es fertig war, konnte ich es gar nicht erwarten, eine Scheibe abzuschneiden und es zu kosten. Ein bisschen Butter drauf... und ich war im Naschkatzen- Himmel. Backt ihr selbst Brot und Brötchen? Habt ihr schon euer perfektes Rezept gefunden? Wenn ja, freue ich mich über weitere heiße Tipps! ;) Habt genussvolle Tage, eure Judith



Share on Facebook

Wir haben es gefunden: Das Rezept für perfektes Vollkornbrot

Share on Pinterest

0

Send email