



MORITZ & JAKOB

Feinste Backzutaten seit 1901



BIO GERSTENMALZ



**Feinste Zutaten.
Feinste Ergebnisse.**



Backtradition wie früher.

Weißbrot

Zutaten für eine rechteckige Backform (Länge 28 cm):

500 g Bio-Weizenmehl Type 700 universal

25 g Moritz & Jakob Bio Sauerteig

15 g Moritz & Jakob Bio Gerstenmalz

13 g Salz

9 g Bio-Trockenhefe (oder 21 g Bio-Frischhefe)

ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken ca. 10 Minuten im mittleren Gang der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten mit wenig Mehl bestreut und einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort (25 – 30 °C) ruhen lassen. Anschließend den Teig mit möglichst wenig Mehl zu einem länglichen Laib formen, in die gefettete Kastenform legen. Die Form an einem warmen Ort, abgedeckt mit einem Küchentuch weitere 40 – 50 Minuten aufgehen lassen. Der Teig sollte soweit aufgehen, dass er ein wenig über den Rand der Form herausragt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 bis 230 °C (Umluft 210 °C) vorheizen. Für eine ausreichend feuchte Backatmosphäre eine feuerfeste Schüssel mit Wasser unten in den Backraum stellen. Die Oberfläche des aufgegangenen Brotes vorsichtig mit Wasser abstreichen und mit einem scharfen Messer einige Male dekorativ einschneiden. Nach Wunsch kann man das Brot noch mit Mehl, Haferflocken oder Ölsaaten bestreuen. Anschließend das Brot auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und bei 220 – 230 °C (Umluft 210 °C) 10 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren und weitere 30 – 35 Minuten goldbraun fertig backen (Gesamtbackzeit 40 – 45 Minuten). Das fertig gebackene Brot nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Bei **Zubereitung mit dem Brotbackautomaten** erfolgt die Verarbeitung im Normalbackverfahren. Die Hinweise des Geräteherstellers zur Bedienung und Sicherheit des Gerätes sind zu beachten.

