



MORITZ & JAKOB

Feinste Backzutaten seit 1901



BIO MALZEXTRAKT



**Feinste Zutaten.
Feinste Ergebnisse.**



Backtradition wie früher.

Weizenmischbrot

Zutaten für eine rechteckige Backform (Länge 28 cm):

250 g Bio-Weizenmehl Type 700 universal
200 g Bio-Roggenmehl Type 960
50 g **Moritz & Jakob Bio Sauerteig**
15 g **Moritz & Jakob Bio Malzextrakt**
13 g Salz
9 g Bio-Trockenhefe (oder 21 g Bio-Frischhefe)
5 g Bio-Brotgewürz
ca. 350 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 mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort (25 – 30 °C) ruhen lassen. Anschließend den Teig mit möglichst wenig Mehl zu einem länglichen Laib formen und in die gefettete Kastenform legen. Die Oberfläche des Teigs mit wenig Mehl bestreuen und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort weitere 40 – 50 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte soweit aufgehen, dass er ein wenig über den Rand der Form herausragt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 – 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, mit einem scharfen Messer dekorativ einschneiden und nach Wunsch mit Mehl oder einem anderen Topping (z.B. Haferflocken, Leinsamen, Sesam) bestreuen. Anschließend das Brot auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 220 – 230 °C (Umluft 210 °C) 10 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren und weitere 35 – 40 Minuten fertig backen (Gesamtbackzeit 45 – 50 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.

