

# Brot-Rezepte

## **Bauernbrot**

850 g Zeddenbacher Weizenbrotmehl T 1050  
150g Zeddenbacher Roggenbrotmehl T 1150  
20 g Salz  
20 g Hefe  
20 g Fertigsauer  
700 g Wasser

Den Fertigsauer unter das Mehl mischen. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen oder einen Vorteig machen. Die übrigen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. ½ Std. gehen lassen, in bemehlte Brotkörbchen geben, nochmals kurz gehen lassen. Backzeit: 1 Stunde; 15 Minuten auf 250 °C, dann zurückschalten auf 200 °C

## **Sonnenblumenbrot / Kürbiskernbrot**

650 g Zeddenbacher Weizenbrotmehl T1050  
350 g Zeddenbacher Roggenbrotmehl T1150  
150 g Sonnenblumenkerne oder und Kürbiskerne  
20g Salz, 20g Hefe  
35g Fertigsauer  
ca. 800g Wasser  
Zubereitung wie Bauernbrot

## **Vollkornbrot**

625 g Zeddenbacher Weizenbackschrot  
125 g Zeddenbacher Roggenbrotmehl T 1150  
250 g Zeddenbacher Weizenbrotmehl T 1050  
650 g Wasser, lauwarm  
20 g Hefe, 20 g Salz

Mit allen Zutaten (ohne Hefe) einen nicht festen Teig herstellen. Gut kneten. Den Teig 10 Minuten stehen lassen, danach die in lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe gut unterkneten. Nachdem der Teig gut gegangen ist, wird er in Form gegeben und ca. 50 Minuten bei 220 °C gebacken.

## **PS: Dinkelmehl**

(Vollkorn oder Type 1050) können Sie ebenfalls verwenden im Austausch mit Weizenmehl – im Verhältnis 1:1. Dinkelmehl hat das selbe Backverhalten wie Weizenmehl.

Inh. Volker Schäfer  
Mühle Zeddenbach 1  
06632 Freyburg/ Unstrut

Tel.: 034464 / 27380  
Fax: 034464 / 27436

*Mühle Zeddenbach*



1 km von Freyburg Zentrum, entlang der Schweigenberge und der Unstrut in Richtung Zscheiplitz