

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