

4-KORN-BACKMISCHUNG, GLUTENFREI



VOLLKORN-BROT:

Zutaten:

450 g Wasser
500 g Werz 4-Korn-Backmischung
50 g Öl
etwas Speiseöl.

Zubereitung:

450 g warmes Wasser (25° C/handwarm) in eine Schüssel gießen. Die Werz 4-Korn-Backmischung mit einem Handrührgerät 3 Minuten kneten. Zum Schluss das Öl unterrühren. Eine Kastenform mit Speiseöl einstreichen, Teig einfüllen, glatt streichen und mit Öl bestreichen. Ca. 30 Minuten gehen lassen, der Teig soll sich um 1/3 vergrößern. In den vorgeheizten Backofen mit 220° C auf einem Backblech oder Rost in der Mitte einschieben. Nach 10 Minuten den Ofen auf 200° C herunterschalten und 45 Minuten weiterbacken.

VOLLKORN-BRÖTCHEN:

Zutaten:

450 g Wasser
500 g Werz 4-Korn-Backmischung
50 g Öl
etwas Speiseöl.

Zubereitung:

Teig wie für das Brot zubereiten. Mit einem Löffel oder Eisportionierer ca. 60 g schwere Stücke auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Öl bestreichen. 30 Minuten ruhen lassen. Das Blech kommt in die Mitte in den vorgeheizten Ofen, Temperatur 220° C. Nach 10 Minuten auf 200° C runterschalten. Gesamtbackzeit: 20 Minuten.