Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

3-Korn-Quarkbrot

Arbeitszeit: 20-25 Minuten | Koch- & Backzeit: ca. 50 Minuten | Portionen: 6 | Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten
- 3-Korn-Brotbackmischung 1kg
- 21g Hefe (7g Trockenhefe)
- 10g Salz
- 100g Magerquark
- 270g lauwarmes Wasser

Zubereitung

500g der Brotbackmischung 21g Hefe (oder 7g Trockenhefe), 10g Salz, 100g Magerquark und 270g lauwarmes Wasser zugeben und einen Teig kneten.

An einem warmen Ort für ca. 40 Minuten gehen lassen. Danach kurz durchkneten, formen und in eine gefettete Kapsel geben. Nochmals weitere 10-15 Minuten gehen lassen. Im vorgehezeiten Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze bzw. 190 Grad Umluft für ca. 50 Minuten backen.

Für fortgeschrittene Hobbybäcker:

100g der Brotbackmischung mit 200g kochendem Wasser übergießen (Brühstück). Nachdem dieses auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, aus dem Brühstück, 400g der Backmischung, 21g Hefe, 10g Salz, 100g Magerquark und 120g Wasser einen Teig bereiten. Dieser sollte ca. 28-30 Grad warm sein. An einem waremen Ort bitte nochmals für weitere 40 Minuten gehen lassen. Danach kurz durchkneten, formen und in eine gefettete Kapsel geben. Abermals 15-20 Minuten stehen lassen. In den vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober- Unterhitze geben und sofort auf 210 Grad zurückschalten. Dann für ca. 45 Minuten — wenn möglich mit etwas Dampf- backen.

Tipp:

Es könnte sein, dass der Knethaken Ihrer Küchenmaschine den sehr weichen Teig nicht richtig knetet. Abhilfe schafft hier der Flachrühreraufsatz. Auch hier ca. 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnellkneten.

Dieses Brot ist saftig im Biss und frisch bis zum letzten Stück — eine wahrer Genuss für bewusste Brotliebhaber.

Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

3-Korn-Quarkbrot

Arbeitszeit: 20-25 Minuten

Koch- & Backzeit: ca. 50 Minuten

Portionen: 6

Schwierigkeit: Einfach

