Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

6-Korn-Quarkbrot

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

Zutatenliste

Zutaten
- 6-Korn-Brotbackmischung 500g
- 21g Hefe (7g Trockenhefe)
- 10g Salz
- 100g Magerquark
- 280g lauwarmes Wasser

Zubereitung

Zur Brotbackmischung 21g Hefe (oder 7g Trockenhefe), 10g Salz, 100g Magerquark und 280g lauwarmes Wasser zugeben und daraus einen Teig kneten.

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

Für fortgeschrittene Hobbybäcker:

100g Brotbackmischung mit 200g kochendem Wasser übergießen (Brühstück). Nachdem dieses auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, aus dem Brühstück, 400g Backmischung, 21g Hefe, 10g Salz, 100g Magerquark und 120g Wasser einen Teig bereiten. Dieser sollte ca. 28-30 Grad warm sein. Dann an einem warmen Ort für ca. 40 Minuten gehen lassen. Danach kurz durchkneten, formen und in eine gefettete Kapsel geben. Abermals für weitere 15-20 Minuten stehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober-Unterhitze geben und die Temperatur sofort auf 210 Grad zurückschalten. Anschließend 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 ideal für bewusste Genießer, die Wert auf natürliche Zutaten legen!

Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

6-Korn-Quarkbrot

Arbeitszeit: 20-25 Minuten

Koch- & Backzeit: ca. 50 Minuten

Portionen: 6

Schwierigkeit: Einfach

