



Müslibrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: Brot 45 - 60
min, Brötchen
15 - 25 min.

 ca. 700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 320 ml Wasser
- 500 g
Mehrkornbrotbackmischung
- 60 g ganze Haselnüsse
- 60 g Rosinen

Zubereitung

500g Mehrkorn-Brotbackmischung und 320ml lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Dann die Haselnüsse und Rosinen in den Teig kneten. Den Teig nun zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeiten:

1 Brot aus 500g Backmischung: 45 – 60 Min.

Brötchen: 15 – 25 Min.

Arbeitsweise im Brotbackautomaten:

Zuerst 320ml Wasser (25°C), dann eine Packung Brotbackmischung in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten (kein Vollkornprogramm).

Nüsse und Rosinen nach dem Signalton zugeben.

