

Essig-Brot

Siemens: Dampfbackofen Vorheizen 4D Heißluft 210°C /Dampf mittel, 15 Min. anbacken, danach 180° C ohne Dampfzugabe 30 Min.

Miele: Dampfbackofen Vorheizen Heißluft 210° C/ Dampf 50%, 15. Min. anbacken, danach 180° C ohne Dampfzugabe 30 Min.

Zutaten :

500g	Weizenmehl Type 1050
500g	Roggenmehl Type 1050
20 g	Salz
1	Hefe
½ Tasse	milder Essig
700 ml	lauwarmes Wasser
	Kümmel oder Brotgewürz nach Geschmack

Zubereitung:

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröseln, Gewürze den Essig und lauwarmes Wasser hinzufügen.

5 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten.

Im Dampfgarer unter Einstellung " Teig gehen lassen" ca 1 Stunde aufgehen lassen

Teig zu zwei Broten formen, mit etwas Mehl bestäuben. Die Oberfläche längs und quer ca. 1 cm tief einschneiden und erneut für 30 Minuten gehen lassen

Das Brot auf Backblech backen

Bei Miele auf dem Universalblech backen.