

Fondue-Brot



Rezept

1. Weissmehl, Ruchmehl Salz, Malz, Zucker und Frischhefe **4 Sekunden / Stufe 8**
2. Wasser & Milch zugeben und **5 Minuten / Teigstufe**
3. Den relativ Klebrigen Teig aus dem Mixtopf nehmen, in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt (ca. 1 Stunde) um das Doppelte aufgehen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Den Teig halbieren und evtl. mit Hilfe von etwas Mehl einem Rechteck oder rund auswallen / formen. Dabei sollten die 2 entstandenen Rechtecke gerade auf einem Backblech nebeneinander Platz haben.
6. Die geformten Teige zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 210° Ober-Unterhitze vorheizen.
8. Die Teiglinge mit Hilfe von einem Messer oder einem Teigschaber je nach gewünschter Grösse längs & quer eindrücken, sodass kleine Würfel entstehen. Dabei darauf achten, dass der Teig sich teilt, dieser aber nicht auseinander geschoben wird.
9. Die Teiglinge mit Wasser besprühen, mit Kräutern nach Wahl bestreuen.

Backen

1. Ca. 20-25 Minuten auf der untersten Rille des auf 210° (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofens.

Zutaten

Für 2 Brote, reicht ca. für 3-4 Personen

400 g Weissmehl
100 g Ruchmehl
1,5 TL Salz
1 TL Malz
0,5 TL Zucker
15 g Frischhefe
200 g Wasser, lauwarm
110 g Milch