

Maisfreie dunkle Brötchen, Baguette oder Brot **(Ergibt ca. 12 Brötchen)**

Rezeptur:

500g lauwarmes Wasser (ca. 30°C)

40g Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

8g Salz

400g Mix It

80g Leinsaatmehl

80g Buchweizenmehl

10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe wenn gewünscht können noch

6g bis 8g Brotgewürz hinzugegeben werden.

Erst Wasser, Öl und Salz in den Knetkessel, dann die trockenen Zutaten oben auf geben. Hefe zuletzt.

In der Maschine erst ca. 20 sec bei niedrigster Geschwindigkeit mischen und dann bei höchster Stufe 5 Minuten kneten lassen. Darauf achten, dass der Rand am Anfang zusammengekratzt wird, damit wirklich alles in den Teig kommt und keine trockenen Reste am Rand haften bleiben.

Sollten die Brötchen mit Körnern gewünscht sein, bitte mind. 1h vor dem Teigmachen 60g Körnermischung und 60g sehr warmes Wasser vermischen und mind. 1h quellen lassen. Dadurch ziehen die Körner keine Feuchtigkeit aus dem Teig, die Semmel bleiben länger saftig und der Geschmack wird runder. Die gequellten Körner erst 1 bis max. 2 min vor Ende der Knetzeit dem Teig hinzufügen. Achtung dann aber erst etwas langsamer laufen lassen und immer zusammenkratzen.

Nach dem Knetvorgang den Kessel mit einem feuchten Tuch abdecken und 40 - 45 min an einem warmen Ort (ca. 24 – 28°C) stehen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach.

Ofen während dessen auf 215°C Umluft aufheizen (225°C Ober-/Unterhitze) Den Tisch etwas mit dem Mix It bestäuben vor dem Aufarbeiten. Der Teig ist nach der Ruhephase immer noch etwas klebrig und recht zart.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und flach drücken. Anschließend zu einer Rolle formen und davon dann jeweils 100g Stücke abwiegen. Anschließend aus diesen entweder runde oder längliche Brötchen formen und z.B. in das Mehl tunken für einen rustikalen Touch. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und ca. 25 bis 30 Minuten garen lassen (je nach Raumtemperatur).

Wenn sie Körner auf den Brötchen möchten, diese nicht in Mehl tunken sondern dünn mit Wasser abstreichen und dann in die Körner drücken vor der Gare.

Vor dem Backen können sie dann die Brötchen auch einschneiden.

Nach der Gare die Brötchen mittig in den Ofen geben und gleichzeitig ca. 100ml Wasser unten in den Ofen geben (ggf. eine feuerfeste Form beim Aufheizen schon in den Ofen auf den Boden stellen) zum Dampfen. Ofen schließen und sie ca. 30 min backen.

Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.