

Rezepte zur Zubereitung von UNGESÄUERTEM BROT

Rezept 1:

Zutaten:

200 g Weizenmehl
50 - 80 ml Wasser

Zubereitung:

Mehl und Wasser vermischen und zu einem Teig verkneten. Dann den Teig ausrollen, in Stücke schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15 min. backen. Vom Vermischen des Teiges bis zum Backen dürfen nicht mehr als 18 min. vergehen, damit der Teig ungesäuert bleibt.



Rezept 2:

Zutaten:

200 g Mehl (Type 550)
200 g Vollkornmehl 1/2 TL Salz
250 ml (lauwarmes) Wasser 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel vermischen. Im entstandenen Mehlgemisch eine Mulde bilden und das Wasser hineingießen. Salz hinzufügen und das Ganze 15 min. lang verkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur 90 min. lang ruhen lassen. Den Teig in 2 oder 3 Kugeln aufteilen und plattdrücken, so dass die flachen Kugeln etwa 1 cm hoch sind. Den Ofen auf 240° vorheizen, ein Ofenblech mit Öl bestreichen und die Brote darauf legen. Die Brote leicht mit Olivenöl bestreichen und 15 bis 20 min. lang backen, dabei nicht vergessen, die Brote nach der Hälfte der Backzeit umzudrehen. Die Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Rezept 3:

Zutaten:

400 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1/2 - 1 l Wasser

Zubereitung:

Weizenmehl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verrühren und kneten. Zu einem Fladen auswalken. Backofen auf 200° vorheizen. Fladenbrot darin ca. 15 min. backen, bis es goldgelb geworden ist.

GUTEN APPETIT!