

Helles Mischbrot

Einfaches helles Mischbrot mit Hefe

Helles Mischbrot ist eines meiner absoluten Lieblings-Brote und so super simpel in der Zubereitung. Geschmacklich erinnert es mich immer an "Pfunds-Schnitten", also ein mildes Feinbrot. Zu dem hat das Brot eine schöne knusprige Kruste, was ich ja auch immer ganz toll finde, noch machen die "Beisserchen" das mit ☐

Für den Teig werden einfach alle Zutaten in eine große Schüssel gegeben und zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Dieser darf dann erst einmal 1,5 Stunden ruhen. Danach wird er nur noch ein paar mal gefaltet und zu einem beliebigen Brot geformt. Wenn der Ofen heiß ist, wird das Brot auch schon gebacken und nach etwa 35 Minuten hat man ein schönes frisches Mischbrot, mit knackiger Kruste.

Knuspriges Brot mit Hefe, Weizenmehl & Roggen-Vollkornmehl

Für dieses Brot verwende ich Weizenmehl Typ 405 und einen kleinen Teil Roggen-Vollkornmehl. Ich finde das Mischungsverhältnis passt ganz gut und das Brot ist trotzdem noch schön hell. Bei der angegebenen Wassermenge müsst ihr wie immer gucken, wie sich die Menge mit eurem Mehl verhält. Lieber erstmal etwas weniger Wasser nehmen.

Den Apfelessig könnt ihr ohne Probleme gegen normalen Weißwein-Essig, oder auch gegen Balsamico-Essig austauschen. Das Brotgewürz ist wie immer Geschmackssache. An diesem Brot mag ich es besonders gerne, weshalb ich es hier auch immer verwende. Aus diesem Brotteig könnt ihr übrigens auch ganz

einfach ein Zwiebelbrot backen. Einfach zu den trockenen Zutaten 50-100 g Röstzwiebeln hinzugeben und mit in den Teig einarbeiten.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorienzählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

mehr Infos zum Buch