

KÜCHENMEISTER BROTTBACKMISCHUNG FÜR ROGGENMISCHBROT

BACKANLEITUNG – IM BACKOFEN:

500g der Brotbackmischung und 375 ml (oder 1kg der Brotbackmischung und 750 ml) lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.

An einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft 210°C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30°C senken.

BACKZEITEN:

1 Brot aus 1kg Backmischung: 55-70 Minuten
1 Brot aus 500g Backmischung: 45-60 Minuten
Brötchen: 15-25 Minuten

ARBEITSWEISE IM BROTTBACKAUTOMATEN:

Zuerst 350 ml Wasser (20-25°C), dann ½ Packung Brotbackmischung in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten (meist „Normal“ oder „Basis“; KEIN „Vollkornprogramm“).

KUECHENMEISTER BREAD MIX FOR MIXED RYE BREAD

BAKING INSTRUCTIONS – OVEN:

Line a cookie sheet with parchment paper. In a medium bowl combine ½ package of the bread mix with 1 ½ cups + 1 tbsp of lukewarm tap water. Knead on low until combined; continue kneading on high until the dough comes off of the side of the mixing bowl, using a handheld mixer or stand mixer with the dough hook attachments. Cover the bowl with a tea towel and set aside for 30 minutes until dough has doubled in size. Preheat oven to 450°F (convectional 410°F). Remove dough from bowl with lightly floured hands and shape into a loaf of bread (or into buns if desired) and set on prepared cookie sheet or into a loaf pan.

Store in a warm place for 30-45 minutes or until the volume of the dough has increased (on top of the refrigerator works well). Moisten the surface of the bread (or buns) by spraying/brushing with water and make 2-3 shallow cuts on the bread. Add ½ cup of water to a fireproof ramekin and place in the bottom of the oven as this will give your bread a nice and crisp crust during baking. Place bread on center rack of the oven and bake for 10 minutes. Decrease oven temperature to 390°F (convectional 360°F) and continue baking the bread for an additional 35-50 minutes.

BAKING TIMES:

1 loaf using 1 package of bread mix: 55-70 minutes
1 loaf using ½ package of bread mix: 45-60 minutes
Buns: 15-25 minutes

BAKING INSTRUCTIONS – BREAD MACHINE:

Add the ingredients in the right order. First place 1 ½ cups of lukewarm tap water (about 80°F) into kneading container, followed by ½ package of the bread mix. Select a program (do NOT select a „whole wheat“ program).