

Vollkornbrot (Teigführung auf kaltem Wege)

(10 Portionen)

Menge	Zutat
450 g	Dinkelvollkornmehl
50 g	Dinkelmehl
½	Würfel frische (!) Hefe
1-1,5 TL	Jodsalz
400 ml	Kaltes Wasser

So wird's gemacht:

- Mehl mit frischer Hefe, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in einer bemehlten Schüssel abgedeckt ca. 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- Backofen auf 240 °C vorheizen.
- Brotteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen, in die gewünschte Form ziehen, und abbacken:
 - zunächst 15 min. bei 240 °C
 - danach 15 min. bei 220 °C

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-30, -32 bzw. -33

verbraucherzentrale

Niedersachsen