

# Brotteig



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Vollkornmehl	30 dag (Dekagramm)
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Butter	3 dag (Dekagramm)
Vollmilch	1 Viertel
Frischer Germ	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	30 dag (Dekagramm)
Gewürzmischung	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen und etwas Salz vermengen.  
Germ in lauwarmem Wasser verrühren und zugeben, flüssiges Fett und 1/4 Liter Milch (oder 1/4 Liter lauwarmes Wasser) zugeben und zu einem Teig verarbeiten.  
Anschließend den Teig auf Arbeitsfläche gut durchkneten.

TIPP: Der Teig sollte eher fest sein, damit das Brot beim Backen in Form bleibt.

Den fertigen Brotteig an einem warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen.  
Teig zu einer Rolle formen, portionieren, Kugeln formen, dies mit einem Geschirrtuch abdecken und erneut aufgehen lassen.  
Daraufhin verschiedenes Gebäck formen (z.B. Semmeln, Knöpfe, Salzstangerl oder Flesserl), diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Brote mit versprudelm Ei oder Wasser bestreichen.  
Nach Wunsch bestreuen, abermals gehen lassen und dann bei 200°C backen bis die Brote goldgelb sind.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-683-Brotteig.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)