

Hinweise zum hausgemachten handgefertigten Brot

- Brot selbst backen, das hieß lange Zeit Schrotmühle besitzen, Körner einkaufen und den Teig aufwendig herstellen und backen.
- Das ist jetzt anders. In fast allen Reformhäusern, Bioläden, aber auch bei den großen Lebensmittelketten, finden Sie fertige Mischungen. In Internetshops bieten Mühlen fertige Mischungen zum Direktkauf an.
- Es gibt Mischungen für reines Sauerteig-, für Weizen- und viele andere Brotsorten. Dem Geschmack sind kaum Grenzen gesetzt und spezielles Backwerkzeug wird nicht benötigt: Meist sind die Mischungen so abgewogen, dass Sie Ihre Kuchen-Kastenform verwenden können. Die Rezepte sind nahezu identisch und leicht zu backen.
- **Wasser und Hefe** sind die einzigen Zutaten, die Sie noch hinzufügen müssen.

Sind Sie neugierig und wollen ganz schnell das Gebackene probieren, können Sie die Zeiten zum Aufgehen des Teiges kurzhalten. Soll das Brot aber flockig sein und soll es vor allem länger halten, dann muss der Teig um die 12 Stunden ruhen, um sich genügend zu entwickeln.

Viel Spaß beim Backen und Genießen !