

Burebrot

500 gr Halbweissmehl

500 gr Ruchmehl

10-15 gr Hefe oder ½ Beutel Trockenhefe

Hefe oder Trockenhefe mit 1 dl warmem Wasser und 1 Esslf. Zucker anrühren

20 gr Salz 30 gr. Schweinefett od. 1 Esslf. Rapsoel,

6 - 7 dl Flüssigkeit (halb Milch , halb Wasser)

Mit diesen Zutaten einen Teig zubereiten. Wenn der Teig ohne Vorteig hergestellt wird, diesen ca. 3 ½ Std. gehen lassen, nach 2 Stunden einmal aufziehen. Nach dem Formen der Brote den Teig nochmals 10 -20 Min. gehen lassen. Einschnneiden und bei 200 - 220 °, je nach Grösse 1 - 1 ¼ Stunden backen.

Dinkelzöppli

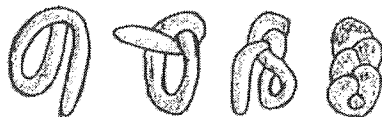
1 kg Dinkelmehl

20 gr Hefe

6-7dl Milch

1 Esslf. Salz

1 Kaffeelf. Zucker



Alle Zutaten in der Reihenfolge dem Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig während ca. 20 Min. gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Plastiksack oder einem Küchentuch zudecken und den Teig ums Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig in Stücke teilen und zu kleinen Zöppli formen. Die Zöppli mit Mehl bestäuben und nochmals 10 Min. aufgehen lassen.

Backen: Bei 220 ° während 20 Min.



Alb. Lehmann *Lindmühle* 5413 Birmenstorf

Backen macht Freude