

Winzerlaib

Zutaten

- 1 kg Winzerlaib Backmischung
(enthält: WEIZENmehl Type 812, WEIZENmehl Type 1050,
Traubenkernmehl (2,5%), Kartoffelflocken, ROGGENsauerteigpulver,
Salz, Malzmehl, Trockenhefe untergemischt)
- 630 ml lauwarmes Wasser
- Gesalzene Butter (nach Belieben auf's Brot)

Zubereitung

1kg Backmischung mit dem Wasser in eine Schüssel geben, gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig abgedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigmenge sollte sich in etwa verdoppelt haben.

Einen großen Laib oder 3 kleine runde Laibe formen und nochmals 20 bis 30 Min. auf dem Backblech gehen lassen. Anschließend die Oberfläche mit dem Messer einschneiden

In den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Temperatur nach ca. 20 Min. auf 200 Grad herunterschalten, weitere 40 Min. Fertigbacken.

Beachten Sie bei kleinen Laiben eine Kürzere Backzeit von max. 30 Min. !

→ Klopfprobe

Tipp:

- Brot bleibt lange frisch, eignet sich aber auch gut zum Einfrieren – entweder in Scheiben oder als ganzer Laib
- Schmeckt sehr gut mit gesalzener Butter