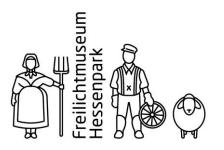
Rezepte aus dem Hessenpark



Roggen-Rosinen-Sauerteigbrot

50 Gramm Sauerteigansatz mit 250 Gramm Roggenmehl Type 997 und

200 Gramm Wasser

verrühren. 15 bis 24 Stunden reifen lassen. 50 Gramm vom reifen Sauerteig abnehmen und für das nächste

Backen aufheben.

1 Würfel Hefe mit

1 Prise Zucker in etwas warmem

Wasser auflösen. Stehen lassen, bis die Gärung einsetzt. Zum

gereiften Teig

350 Gramm Roggenmehl Type 997

400 Gramm Weizenmehl Type 55050 Gramm Schmalz20 Gramm Salz50 Gramm Zucker

300 Gramm Rosinen

400 Gramm Wasser

Hefemischung

und die

geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und zu einem Laib formen. Bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Backofen auf 250 Grad Celsius vorheizen. Brot 10 Minuten bei 250 Grad backen, danach die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Noch einmal auf 200 Grad reduzieren und das Brot in 20 bis 30 Minuten fertig backen. Das Brot kann auch gut in einer Kastenform gebacken werden.

Für Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: historischehausfrau@hessenpark.de