

### **Brotteig (f. 2 Brotlaibe):**

475 g Brotmehl

150g Roggenmehl Typ 1150

trocken vermischen

5 g Hefe

in etwas Wasser auflösen und zum Mehl dazugeben

ca. 470 g Wasser ca. letztes Drittel schluckweise zugeben

Zutaten grob miteinander verkneten, dann ca. halbe Stunde (Zimmertemp.) gehen lassen

12 g Salz zugeben

solange kneten bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.

Mindestens weitere 2,5 Std zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen- evtl. in der Ruhezeit

Teig ein bis zwei Mal ziehen und falten

das Volumen sollte nach der Zeit deutlich zugenommen haben

Laibe ausbrechen/formen

bei ca. 250 °C einschießen und nach 15 min. auf 200 °C absenken, in weiteren 30- 35 min fertig backen.

Das Brot klingt beim Klopfen am Brotboden hohl (Garprobe)

### **Salziger mürber Hefeteig f. Blechkuchen (süß oder salzig) (f. 4 Kuchen)**

1 kg Mehl (typ 550/630)

1 Ei Salz

1 W. Hefe

ca. 500- 700 g. handwarme Milch

250g Fett (Butter, Margarine) nach belieben 1/5 Anteil Schmalz

Zutaten verkneten bis Teig sich vom Schüsselrand löst

Halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen

Teig vierteln – Teigportionen nochmals gehen lassen

Teig auf gewünschte Größe auswellen in gefettet Bleche legen, nochmals gehen lassen

Nach Belieben

Ca. 3-4 Ei Margarine/ Butterschmalz erwärmen evtl. Hälfte auch Schmalz

Teig mit Gabel einstechen

Flüssiges Fett auf Kuchen verteilen und nach Belieben

mit

grobem Salz und Kümmel

Hagelzucker /Mandelstiften

Zimt- Zuckergemisch

bestreuen

Einschießen bei 270°C und in ca. 4- 5 Minuten fertig backen

Der Teig kann auch mit einer Masse belegt werden (Rahmkuchen süß oder salzig, Gemüsekekchen, Zwiebelkuchen etc.) dann kein Fett auf den Teig geben und evtl. Fett im Teig reduzieren.