

Rezept

Schwäbische Seelen - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Schwäbische Seelen - Rezept für den Brotbackautomat, am 12.06.2026

Zutaten

| | |
|-----------------------------|--|
| 2 TL Salz | 50 g Sauerteigpulver |
| 2 EL Olivenöl | 550 g Weizenmehl Type 550 oder 1050 |
| 1 1/2 TL Trockenhefe | grobes Brezelsalz und Kümmel |
| Mehl für die Arbeitsfläche | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 9 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. 450 ml Wasser und die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

2. Den Teig entnehmen und rundwirken, 5 Min. ruhen lassen. Den Teig zu einem Fladen von 20 × 30 cm drücken. Backblech mit Backpapier belegen.

3. Die Oberfläche des Fladens mit Wasser bestreichen. Mit einem Teigschaber grobe Stangen von 30 cm Länge abstechen und sofort mit nassen Händen auf das Backblech setzen. Teig 20 Min. ruhen lassen.

4. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Stangen mit Wasser bestreichen. Mit Salz und Kümmel bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun und knusprig backen.