

Rezept

Weizenlandbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Weizenlandbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 13.06.2026

Zutaten

2 TL Salz	450 g Weizenmehl Type 1050
100 g Roggenmehl Type 997	100 g Quark
50 g Sauerteigpulver	1 TL Trockenhefe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. 340 ml Wasser und die übrigen Zutaten in die Backform des Brotbackautomats geben. Teig rundwirken. In ein bemehltes Gärkorbchen legen, andrücken, mit Mehl bestreuen. Abgedeckt 30 Min. ruhen lassen. Ofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
2. Brotlaib auf das Blech stürzen. Mit Wasser bestreichen und einschneiden. 15 Min. bei 250° (Mitte), 35-40 Min. bei 175° (Umluft 160°) backen.