

BROTGENUSS

festliches Weinbrot



KOMEKO



ZUTATEN (Für 2 Brote, 20 x 11 x 7 cm)

Vorteig:

- 75 g Buchweizenmehl
- 7 g Zucker
- 5 g Trockenhefe
- 75 g Wasser

Teig:

- 300 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 12 g Zucker
- 7 g Salz
- 120 g Rotwein
- 100 g Wasser



ZUBEREITUNG

1. Buchweizenmehl, Zucker, Trockenhefe und kaltes Wasser mischen. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
2. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Teig halbieren, zu länglichen Broten formen und in zwei Kastenformen legen (20 x 11 x 7 cm). Zugedeckt ca. 1 Stunde reifen lassen.
4. Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 230°C) vorheizen, eine Metallschüssel mit Steinen oder Metallteilen auf den Boden des Backofens stellen und mit aufheizen.
5. Kastenformen in den Backofen schieben, Wasser in die Metallschüssel geben und Ofentür schnell schließen.
6. Nach 10 Min. Temperatur auf 190°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 170°C) reduzieren und weitere 40 Min. backen.

Unser Tipp:

Um die leichte Weinnote des Brotes zu genießen, probiert ihr es nach dem Abkühlen. Das Brot passt sehr gut zu Käse



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

