

24 STUNDEN BROTE - EINFACH GENIAL!

GRUNDANLEITUNG (NACH DEM PLÖTZ-PRINZIP VON LUTZ GEISSLER)

- Teig mischen und 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen (nach ca. 8 Stunden dehnen und falten)
- Am nächsten Tag, Teig formen und 1 Stunde im Garkorb reifen lassen.
- Ofen auf 250 Grad vorheizen (mit Topf), ca. 30-45 Min.
- Teig in den Topf kippen. Im Topf oder auf dem Blech backen.
- Topf: nach ca. 30 Minuten den Deckel abnehmen – Achtung heiß!
- ca. 40-45 Minuten bei 230 Grad backen

1 | WEIZENBROT

EIN LOCKERES, SAFTIGES WEISSBROT.

- 600 g Weizenmehl 700
- 390 g Wasser
- 12 g Salz
- 0,5 g Frischhefe



2 | MISCHBROT MIT ROGGEN

STATT SAURTEIG HAT DIESES BROT ETWAS ESSIG DABEI UND VERLEIHT IHM EINE HERBE NOTE MIT LANGER FRISCHHALTUNG.

- 465 g Weizenmehl
- 115 g Roggenmehl
- 390 g Wasser
- 12 g Salz
- 0,5 g Frischhefe
- 15 g Essig

4 | WEIZENVOLLKORN – MISCHBROT MIT JOGHURT

JOGHURT UND ESSIG SIND DIE ZUTATEN DIESE BROTES. SIE SORGEN FÜR EINE SAFTIGE BROTKRUME UND MILDEN GESCHMACK.

- 405 g Weizenvollkornmehl
- 135 g Roggenvollkornmehl
- 215 g Wasser
- 12 g Salz
- 0,3 g Frischhefe
- 215 g Joghurt Natur (3,5 g Fett)
- 15 g Essig

5 | KARTOFFELBROT

MILDER GESCHMACK MIT ERDIGER NOTE

- 150 g gekochte, geschälte, zerdrückte und ausgekühlte Kartoffeln (mehlige)
- 500 g Weizenmehl
- 335 g Wasser
- 12 g Salz
- 0,4 g Frischhefe



Kartoffelbrot und Dinkelbrot

Quelle: Geißler Lutz: Brotbacken in Perfektion „Das Plötzprinzip“,