

Μίγμα για ψωμί

Βασική συνταγή για 1 ψωμί, περ. 750 γρ.

- ✎ Έτοιμο μίγμα γλυκού, σίγουρη επιτυχία
- ✎ με έξτρα μαγιά



GR

Προετοιμασία

Προσθέστε:

340 ml χλιαρό νερό

✎ 1. Προετοιμασία της ζύμης

Προθερμαίνετε το φούρνο. Βάλτε το μίγμα για τη ζύμη σε ένα μπωλ, μοιράστε επάνω τη μαγιά και ανακατέψτε πολύ καλά. Προσθέστε 340 ml χλιαρό νερό. Με ένα μίξερ (αναδευτήρας ζύμης) ανακατεύετε τη ζύμη επί 2 λεπτά τη χαμηλότερη βαθμίδα, κατόπιν ζυμώνετε στην ανώτερη βαθμίδα επί περ. 6 λεπτά, μέχρι να ξεκολλάει η ζύμη απ' στα άκρα του μπωλ.

Αφήστε τη ζύμη σκεπασμένη σε θερμό σημείο επί περ. 20 λεπτά.

✎ Διάρκεια ψησίματος

Επάνω και κάτω θέρμανση:
10 λεπτά σε 250° C, κατόπιν
50 λεπτά σε 190° C
Θερμός αέρας: 10 λεπτά σε 210° C,
κατόπιν 50 λεπτά σε 170° C
Φούρνος γκαζιού: 10 λεπτά στη
βαθμίδα 5, κατόπιν 50 λεπτά στη
βαθμίδα 3

✎ 2. Πλάθετε το ψωμί

Πλάθετε από τη ζύμη μία φρατζόλα και τη διακοσμείτε εάν θέλετε με αλεύρι και σπόρους. Τη βάζετε σε λαδωμένο ταψί ή σε ταψί με χαρτί ψησίματος ή σε λαδωμένη φόρμα. Το αφήνετε σκεπασμένο να φουσκώσει πάλι επί 40–50 λεπτά.

✎ 3. Ψήσιμο

Βάλτε στο φούρνο πυρίμαχο μπωλάκι με νερό. Σχίστε την επιφάνεια της φρατζόλας περισσότερες φορές με ένα μαχαίρι, σε βάθος περ. 1 κ. Και ψήστε όπως αναφέρεται. Μετά το ψήσιμο αφήστε το ψωμί να κρυώσει σε πλέγμα.

✎ Ψήσιμο στη συσκευή ψωμιού

Βάλτε 340 ml νερό, το μίγμα και τη μαγιά στη φόρμα, επιλέξτε το πρόγραμμα „Normal“ (κανονικό πρόγραμμα) και αοχίστε το ψήσιμο. Ακολουθήστε τις ποδείξεις χρήσης του κατασκευαστή.

BioKorn

Backanleitung

Brotbackmischung

✎ Mit extra Hefe

www.biokorn.eu



- D** Backanleitung
- GB** Baking instructions
- GR** οδηγία ψησίματος



Brotbackmischung

Grundrezept für 1 Brot, ca. 750 g

- 🔪 **Backsichere Fertigmischung**
- 🔪 **Trockenhefe extra dabei**



Zubereitung

Sie fügen hinzu:

340 ml lauwarmes Wasser

🔪 1. Teig zubereiten

Backofen vorheizen. Die Backmischung in eine Schüssel geben, die Hefe darüber streuen und das Ganze gut vermengen.

340 ml lauwarmes Wasser dazu-geben.

Mit einem Handrührgerät (Knethaken) den Teig 2 Minuten auf niedriger Stufe vermischen, dann auf höchster Stufe ca. 6 Minuten kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen.

🔪 **Backzeit**

Ober-/Unterhitze: 10 Min. bei 250° C, dann 50 Min. bei 190° C

Heißluft: 10 Min. bei 210° C, dann 50 Min. bei 170° C

Gasherd: 10 Min. auf Stufe 5, dann 50 Min. auf Stufe 3

🔪 2. Brot formen

Aus dem Teig ein Brot formen und nach Belieben mit Mehl oder Saaten dekorieren.

Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine gefettete Kastenform legen. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals 40–50 Minuten gehen lassen.

🔪 3. Backen

In den vorgeheizten Ofen eine hitzefeste Schale mit Wasser stellen. Die Oberfläche des Brotes mehrmals mit einem scharfen Messer etwa 1 cm tief einschneiden und wie angegeben backen.

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

🔪 **Backen im Brotbackautomaten**

340 ml Wasser, Backmischung und Hefe in die Knetform geben, Programm „Normal“ wählen und starten. Anwendungshinweise des Herstellers beachten.

Bread mixture

Basic recipe for 1 loaf of bread, approx. 750 g

- 🔪 **Finished mixture for successful baking**
- 🔪 **Dry yeast provided separately**



Preparation

You add:

340 ml tepid water

🔪 1. Preparing the dough

Preheat the oven.

Place the baking mixture in a bowl, sprinkle yeast over it and then mix thoroughly.

Add 340 ml tepid water.

With a hand mixer (kneading hook), mix the dough at the lowest speed for 2 minutes and then knead it for about 6 minutes at the highest speed until the dough loosens itself from the edge of the bowl.

Cover the bowl and leave the dough to stand in a warm place for ca. 20 minutes.

🔪 **Baking duration**

Top/bottom heat: 10 min. at 250° C, then 50 min. at 190° C

Fan: 10 min. at 210° C, then 50 min. at 170° C

Gas oven: 10 min. at setting 5, then 50 min. at setting 3

🔪 2. Forming the bread

Form a loaf of bread from the dough and decorate it with flour or seeds as required.

Place it on a baking tray which has been greased or laid out with baking paper or in a greased bread tin. Place it in a warm space for a further 40–50 minutes and allow it to rise.

🔪 3. Baking

Place a heat-resistant basin containing water in the preheated oven. Make numerous incisions in the surface of the bread to a depth of around 1 cm and bake it according to the instructions.

After baking, allow the bread to cool off on a grid.

🔪 **Baking in a bread machine**

Place 340 ml water, the baking mixture and yeast in the kneading tin. Select the „Normal“ program and start.

Adhere to the manufacturer's instructions.