



hurradiegams!

STUBAIERHOF'S
SCHMANKERL
VOM BERG



KAMPLER OMAS

BERGBAUERNBROT

VOL. 1 - REZEPTE ZUM SAMMELN

KAMPLER OMAS BERGBAUERNBROT

SCHMANKERL VOM BERG

ZUTATEN:

250 g Roggenmehl, 500 g glattes Mehl, 2 Pkg Trockenhefe, 20 g Salz, , 8 g Zucker, 15 g Stubaihof's Bauernbrotgewürz (liegt bei), 2 cl Tafelöl, 2 EL gehackte Petersilie, 450 ml lauwarmes Wasser || Backzeit: 50 - 55 Min. bei 180°C Heißluft

ZUBEREITUNG:

Alle Mehlsorten, Trockenhefe, Stubaihof's Bauernbrotgewürz und die weiteren Zutaten zu einem mittelfesten Teig kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und in eine Schüssel geben, diese mit einem Küchentuch abdecken und für rund 1,5 h gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

Backrohr auf 180°C - 200°C Heißluft vorheizen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und noch einmal gut durchkneten. Nun einen großen Laib oder zwei kleinere formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Laibe erneut mit einem Tuch abdecken, für ca. 30 Min. an einem warmen Platz gehen lassen. Vor dem Backen die Laibe mit einem Messer einritzen. Das Bauernbrot auf mittlerer Stufe für rund 50 Minuten bei 180°C backen.

TIPP:

Fallende Temperaturen: 190 Grad-20 min. || 180 Grad-15 min || 160 Grad-15 min
Sobald Sie auf die Brötrückseite klopfen und das Brot hohl klingt, ist es fertig!

Wir wünschen gutes Gelingen!
Ihre Familien Hofer & Egger