

Dosenbrot-Duo

20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

2 leere Konservendosen ohne Beschichtung und ohne Abziehdeckel (Inhalt je 750 ml)

Germteig:

250 g Roggenmehl (Type R 960)
250 g Weizenbrotmehl (Type W 1600)
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Zucker
2 gestr. KL Salz
350 ml lauwarme Milch

Zum Bestreuen:

4 EL Kürbiskerne
4 EL ganze Haselnüsse

1 Germteig:

Die Mehle in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und halbieren.

3 Zum Bestreuen:

Unter eine Hälfte die Kürbiskerne und unter die andere Hälfte die Haselnüsse kneten. Die Teigstücke zu Kugeln formen, in befettete, bemehlte Konservendosen geben und flach drücken. Den Teig nochmals zugedeckt rasten lassen.

Die Dosen auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

- 4 Die Brote aus den Dosen lösen und erkalten lassen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für kleinere Brote in Konservendosen mit 425 ml (für vier Brote) die Backzeit um ca. 10 Min. reduzieren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33