

„Januar“

Roggenbrot

Backofen 250°C, Heissluft 225°C

ergibt 2 Stück

75 g Margarine

5 dl Joghurt Naturell

1 Würfel frische Hefe (42 g)

2 dl Melasse

2 TL Salz

2 TL Fenchel, in einem Mörser zerstoßen

2 TL Anis, in einem Mörser zerstoßen

2 TL gemahlene Bitterorangenschale

330 g Roggenmehl (6 dl)

540 g Weissmehl (9 dl)



Die Margarine in einem Kochtopf schmelzen lassen.

Mit Joghurt zusammen bis 37°C erwärmen.

Die frische Hefe mit ein wenig von der warmen Mischung in einer Schüssel verrühren.

Nachher die ganze Flüssigkeit in die Schüssel giessen und mit Melasse, Salz, Gewürzen, Roggenmehl und Weissmehl vermischen. Den Teig glatt und geschmeidig verarbeiten bis er sich von der Schüssel löst. Mit ein bisschen Mehl bestreuen und den Teig ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu zwei länglichen Broten formen und in zwei eingefettete ofenfeste Formen, je ca. 1½ Liter, legen. Die Brote ca. 35 Minuten gehen lassen.

Die Formen mit zwei Aluminiumfolie-Stücken bedecken. Die Brote im unteren Teil des Backofens ca. 35 Minuten backen. Dann die Aluminiumfolie wegnehmen und in der Mitte des Backofens etwa weitere ca. 5 Minuten backen, bis die Brote eine dunkelbraune Farbe bekommen haben.

Die Brote in den Formen
handtuch abkühlen lassen.



unter einem Geschirrhandtuch abkühlen lassen.

Copy right



КІА-МІА