

# „Blitzbrot“ -Backanleitung



## Zutaten:

1 kg Mehl (z.B. Auszugsmehl, Vollkornmehl oder eine Mischung aus beiden Sorten → Ideen siehe rechts)  
750 ml lauwarmes Wasser  
1 Päckchen Trockenhefe oder 1 Würfel frisch Hefe  
2 TL Salz  
je nach Geschmack: Kümmel, Koriander, Röstzwiebeln, angebratenen Speck, Sesam, Kürbiskerne, Hirse usw.

## Zubereitung:

Hefe ggf. zerbröckeln und in einem Teil des Wassers auflösen.  
Mehl, Salz und nach Wunsch Kerne etc. in einer Rührschüssel mischen. Das Hefe-Wasser und einen Teil des übrigen Wassers zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine zu einem weichen Teig kneten. Ggf. noch Wasser zugeben. Den Teig in eine gefettete Stollenform füllen und in den **kalten** Backofen stellen. Mit Ober- und Unterhitze bei 190°C ca. 1 Stunde backen. Nach etwa 15 min. Backzeit längs einschneiden.

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

Falls das Brot am Ende der Backzeit beim Beklopfen der Unterseite noch nicht hohl klingt, ohne Form nochmals 10 - 15 min. auf dem Rost weiterbacken.

## Weitere Tipps und Variationen:

- Gleich 2 oder 3 Brote auf einmal backen. Das Brot dann am Stück oder scheibenweise einfrieren.
- Statt Sauerteig kann man auch 3-4 EL Apfelessig zugeben oder das Wasser (oder einen Teil davon) durch Weißwein ersetzen.
- Brot mit Roggenmehlanteil bleibt länger frisch, ist am Anfang allerdings innen oft etwas feucht und leicht klebrig.
- Zu Gegrilltem schmeckt Brot mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pizzagewürz.
- Eine grob gepaspelte Karotte in den Teig geben (evtl. am Ende der normalen Backzeit noch mal ca. 10 Minuten ohne Form in den Ofen stellen)

## Ideen für Mehlmischungen

250g Weizenvollkornmehl  
250g Roggenvollkornmehl  
250g Dinkelvollkornmehl  
250g Dinkelmehl T 630  
→ wg. des Roggenmehls 1 EL **Fertigsauerteig** zugeben.

*Blitzbrotmischung \**

333g Weizenvollkornmehl  
333g Roggenvollkornmehl  
333g Dinkelvollkornmehl  
→ wg. des Roggenmehls 1 EL **Fertigsauerteig** zugeben.

*Vollkornblitzbrotmischung \**

750g Weizenmehl T 405  
250g Weizenmehl T 1050

600g Dinkelmehl T 630  
400g Dinkelvollkornmehl

500g Dinkelvollkornmehl  
500g Weizenvollkornmehl

\* fertig gemischt in der Dorfmühle erhältlich