

# Mohnbrot

- Mittwoch, April 25, 2012

<https://ketex.de/blog/mohnbrot/>

Zurück

Weiter

*Dieses Mohnbrotrezept stammt aus dem Buch "Pain" von der Schweizer Bäckerfachschule Richemont. Ich habe es auf haushaltsübliche Mengen heruntergerechnet. Etwas irritiert haben mich die 34 g Frischhefe. Mir kam das doch sehr viel vor, aber ich muss sagen, es beeinträchtigt den Geschmack überhaupt nicht. Auch die Zugabe von über 5 % Sonnenblumenöl war für mich neu, aber auch hier muss ich sagen: die Krume wird dadurch super wattig und flaumig und hat eine kleine bis mittelgroße Porung. Ein rundherum sehr leckeres Weißbrot, das jeden Brotkorb ziert. Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Fermentierter Teig

(Pâte fermentée)

- 103 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 72 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 2 g Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich habe 30 Stunden gewartet.

## 2. Hauptteig

- fermentierter Teig
- 1000 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 570 g Wasser
- 23 g (= 1,5 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- 23 g Salz
- 34 g Frischhefe
- 57 g Sonnenblumenöl

## 3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuß Milch

### Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Das Backmalz und die Hefe in einem Teil des Schüttwassers auflösen. Alle Zutaten ohne das Salz und das Sonnenblumenöl in der [Küchenmaschine](#) 3 Minuten kneten. Dann das Sonnenblumenöl zugeben und weitere 7 Minuten kneten. Anschließend das Salz zugeben und nochmals 8 Minuten kneten.

Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 75-90 Minuten an. Dann wiegt man 8 gleich große Teile von jeweils ca. 230-240 g ab und wirkt diese leicht rund. Kurz entspannen lassen und dann Stränge von 50 cm rollen. Man nimmt je 2 Stränge und wickelt sie wie beim Flechten zusammen. Der gewickelte Teigling wird dann zu einem S gelegt. Jetzt werden die Teiglinge mit Eistreiche abgestrichen und in Mohn gewälzt. Auf eine [Backfolie](#) legen und 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen. Bei 230° ca. 30 Minuten mit Dampf backen. 10 Minuten vor Schluß den Dampf ablassen und mit angelehnter Ofentür fertig und knusprig backen.

## Mohnbrot

*Dieses Mohnbrotrezept stammt aus dem Buch "Pain" von der Schweizer Bäckerfachschule Richemont. Ich habe es auf haushaltsübliche Mengen heruntergerechnet. Etwas irritiert haben mich die 34 g Frischhefe. Mir kam das doch sehr viel vor, aber ich muss sagen, es beeinträchtigt den Geschmack überhaupt nicht. Auch die Zugabe von über 5 % Sonnenblumenöl war für mich neu, aber auch hier muss ich sagen: die Krume wird dadurch super wattig und flaumig und hat eine kleine bis mittelgroße Porung. Ein rundherum sehr leckeres Weißbrot, das jeden Brotkorb ziert. Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Backfolie

### 1. Fermentierter Teig (pâte fermentée)

- 103 g Weizenmehl 550 ((ich habe T65 genommen))
- 72 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 2 g Salz

## 2. Hauptteig

- fermentierter Teig
- 1000 g Weizenmehl 550 oder T65
- 570 g Wasser
- 23 g flüssiges Backmalz (= 1,5EL)
- 23 g Salz
- 34 g Frischhefe
- 57 g Sonnenblumenöl

## 3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Milch

## 1. Fermentierter Teig (pâte fermentée)

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich habe 30 Stunden gewartet.

## 2. Hauptteig

1. Das Backmalz und die Hefe in einem Teil des Schüttwassers auflösen. Alle Zutaten ohne das Salz und das Sonnenblumenöl in der Küchenmaschine 3 Minuten kneten. Dann das Sonnenblumenöl zugeben und weitere 7 Minuten kneten. Anschließend das Salz zugeben und nochmals 8 Minuten kneten.
2. Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 75-90 Minuten an. Dann wiegt man 8 gleich große Teile von jeweils ca. 230-240 g ab und wirkt diese leicht rund. Kurz entspannen lassen und dann Stränge von 50 cm rollen.
3. Man nimmt je 2 Stränge und wickelt sie wie beim Flechten zusammen. Der gewickelte Teigling wird dann zu einem S gelegt. Jetzt werden die Teiglinge mit Eistreiche abgestrichen und in Mohn gewälzt. Auf eine Backfolie legen und 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen. Bei 230° ca. 30 Minuten mit Dampf backen. 10 Minuten vor Schluß den Dampf ablassen und mit angelehnter Ofentür fertig und knusprig backen.

Brot

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Pâte fermentée, Weizenmehl

---

-