

# Partybrote

- Donnerstag, Februar 25, 2016

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

Zurück

Weiter

*Als ich diese kleinen Partybrote das erste Mal sah, war ich vollauf begeistert davon. Das sind [Kastenformen für sehr schmale Brotlaibe](#), die es in unterschiedlichen Längen gibt. Darin kann man so viele Brot-Varianten backen und hat bei seinem nächsten Grillfest oder Partyabend einen tollen Hingucker beim Brotkorb. Speziell Kinder sind von den kleinen Scheiben immer ganz begeistert. Auch kleine Vollkorn- oder auch [Schwarzbrote](#) kann man sehr gut darin backen. Hier gibt es sicher keine Grenzen. Die Teigeinlage habe ich bei einer Form von 30 cm Länge auf 500-600 g kalkuliert, aber das muß man ausprobieren.*

*Hier sind zwei Varianten aus dem gleichen Teig - einmal als Zopf und einmal als Brötchen. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Vorteig

- 250 g [Weizenmehl 550](#)
- 250 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

Am Morgen alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden anspringen lassen. Auf dem Teig zeigen sich vereinzelt Bläschen. Danach kommt er bis abends in den Kühlschrank.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g [Weizenmehl 550](#)
- 200 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#) (enzymaktiv)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten kneten lassen. Danach den Teig in eine leicht geölte

[Teigwanne](#) oder in eine große, mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckte Schüssel legen und bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.

Am Morgen jeweils für jede [Partybrotform](#) 12 Teile à 50 g abwiegen und schön rund schleifen. Die kleinen Brötchen auf der Oberseite feucht machen und in verschiedene Saaten drücken und dicht an dicht in die Formen legen. Etwas zusammendrücken. Danach für 2 Stunden zur Gare stellen und anschließend bei 230° für 25 Minuten abbacken.

Für die zweite Variante jeweils 3 Stränge à 200 g ausrollen zu einer Länge von ca. 55-60 cm. Diese zu einem einfachen Zopf flechten und in die Form geben. Eventuell mit Mehl bestreuen. Hier genauso zur Gare stellen und abbacken wie oben. Um einen Glanz auf dem Gebäck zu kommen, einfach 25 g [Kartoffelmehl](#) mit 500 g Wasser aufkochen und damit abstreichen.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

## Partybrote

*Als ich diese kleinen Partybrote das erste Mal sah, war ich vollauf begeistert davon. Das sind Kastenformen für sehr schmale Brotlaibe, die es in unterschiedlichen Längen gibt. Darin kann man so viele Brot-Varianten backen und hat bei seinem nächsten Grillfest oder Partyabend einen tollen Hingucker beim Brotkorb. Speziell Kinder sind von den kleinen Scheiben immer ganz begeistert. Auch kleine Vollkorn- oder auch Schwarzbrote kann man sehr gut darin backen. Hier gibt es sicher keine Grenzen. Die Teigeinlage habe ich bei einer Form von 30 cm Länge auf 500-600 g kalkuliert, aber das muß man ausprobieren.*

*Hier sind zwei Varianten aus dem gleichen Teig - einmal als Zopf und einmal als Brötchen. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Partybrotform
- Kartoffelmehl
- Wasser

### 1. Vorteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 250 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g Weizenmehl 550
- 200 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 15 g flüssiges Backmalz (enzymaktiv) (= 1EL)

## 1. Vorteig

1. Am Morgen alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden anspringen lassen. Auf dem Teig zeigen sich vereinzelt Bläschen. Danach kommt er bis abends in den Kühlschrank.

## 2. Hauptteig

1. Alles in der Küchenmaschine 10-15 Minuten kneten lassen. Danach den Teig in eine leicht geölte Teigwanne oder in eine große, mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckte Schüssel legen und bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.
2. Am Morgen jeweils für jede Partybrotform 12 Teile à 50 g abwiegen und schön rund schleifen. Die kleinen Brötchen auf der Oberseite feucht machen und in verschiedene Saaten drücken und dicht an dicht in die Formen legen. Etwas zusammendrücken. Danach für 2 Stunden zur Gare stellen und anschließend bei 230° für 25 Minuten abbacken.
3. Für die zweite Variante jeweils 3 Stränge à 200 g ausrollen zu einer Länge von ca. 55-60 cm. Diese zu einem einfachen Zopf flechten und in die Form geben. Eventuell mit Mehl bestreuen. Hier genauso zur Gare stellen und abbacken wie oben. Um einen Glanz auf dem Gebäck zu kommen, einfach 25 g Kartoffelmehl mit 500 g Wasser aufkochen und damit abstreichen.
4. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Brot

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Vorteig, Weizenmehl

