

„Venn-Brot“



140 Jahre Tradition im Müllerhandwerk

**Unsere Eifel-Brotbackmischung,
ein nahrhaftes Mischbrot, mit Leinsamen abgerundet
Althergebracht und traditionell**

Inhaltsstoffe der Backmischung: Diverse hochwertige Weizenmehlsorten, Roggenmehl, Weizenvollkornmehl, Leinsamen!

A) Für die traditionelle Zubereitung wird zusätzlich benötigt:

Für den 1250g-Beutel: 1l Buttermilch oder Wasser, 63g Frischhefe, 1Teel. Butter, 1 Eßl. Salz Brotgewicht: ca. 2kg

Für den 625g-Beutel: ½l Buttermilch oder Wasser, 32g Frischhefe, ½ Teel. Butter, ½ Eßl. Salz Brotgewicht: ca. 1kg

B) Die einfache traditionelle Zubereitung

1. Die Hefe in lauwarmer Buttermilch (bzw. Wasser) auflösen.
2. Anschließend alle Zutaten hinzufügen und mittels einem Elektromixer ca. 8 Minuten geschmeidig kneten. (Diese Knetzeit ist für eine fluffige Brotkonsistenz sehr wichtig.)
3. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Danach den Teig nochmals ca. drei Minuten mit den Händen kneten bzw. falten und weitere 45 Minuten ruhen lassen.
5. Sofern Sie das Brot in einem gusseisernen Topf zubereiten möchten, erhitzen Sie diesen ohne Deckel im Backofen auf höchster Stufe.
6. Die Backform mit Backpapier auslegen, und den Teig vorsichtig in die Form gießen
7. Den Ofen auf 225°C Grad Ober-/Unterhitze reduzieren, und das Brot ca. 40 Minuten backen.
8. Beim Backen im Topf können Sie für die letzten 10 Minuten des Backvorgangs den Deckel vom Topf entfernen. So erhalten Sie eine leckere, krosse Kruste
9. Vor dem Anschnitt das Brot mindestens 4 Stunden ruhen lassen



„Nicht nur die Eifler lieben das „Venn“!“

Eine neue Zubereitungsalternative!

Sie können das „Venn-Brot“ auch alternativ zubereiten. Siehe hierzu das Beiblatt „Venn-Brötchen“ von Foodbloggerin Silke Collein. Lassen Sie sich inspirieren!

Natürlich - Traditionell - Regional- Einfach und lecker