

*Afoch quat!*

# BREATLI

## DAS SCHNELLE

Mit diesem Rezept gelingt dir das Traditionsbrot Breatli in wenigen Stunden. Durch die Zugabe von Buttermilch wird das fehlende Aroma durch die lange Teigführung im Originalrezept ausgeglichen und du erhältst in kurzer Zeit a afoch quats Breatli. Durch die Mehlszusammensetzung wird dieses Breatli außerdem etwas höher.



# Afoch guat!

Für 12 Breatla

## Zubereitungszeit:

30 Min.

## Teigreife gesamt:

ca. 2,5 Std.

## Backzeit:

25 – 30 Min.

## Für das Blech:

2 EL Weizenkleie

2 EL Haferkleie

Öl für das Blech

## Zum Ausarbeiten:

Roggenmehl (R 960 | R 990)

## Zutaten:

2 EL *Brotgewürz Breatli*

520 g Wasser, lauwarm

100 g Buttermilch

20 g Germ frisch oder

1 Pkg. Trockenhefe

300 g Roggenmehl

(R 960 | R 990)

300 g Weizenmehl

(W 405 | W 700 | W 1050)

15 g Salz

**Tip:** Ersetze 100 g Weizen- oder Roggenmehl durch Vollkornmehl – für mehr Nährstoffe im Brot.



## Schritt 1: Hauptteig herstellen & gehen lassen

Mehle, Salz, Gewürz und Germ in eine Rührschüssel geben. Wasser und Buttermilch zugeben und alles bei geringer Stufe 10 Minuten zu einem Teig mischen. Teig gut abdecken und an einem warmen Ort (mind. 26 °C) 1–1,5 Stunden gehen lassen. Der Teig ist bereit zur Weiterverarbeitung, wenn er mindestens das doppelte Volumen erreicht hat. Je kälter die Temperatur, desto länger braucht der Teig.

## Schritt 2: Breatla formen & gehen lassen

Die Arbeitsfläche großzügig mit Roggenmehl bestauben und eine kleine, runde Teigkarte vorbereiten. Zwei Bleche sehr dünn mit Öl bestreichen und anschließend mit Hafer- und Weizenkleie bestreuen. Alternativ kannst du auch nur ein Backpapier verwenden. Teigkarte und freie Hand großzügig mit Mehl bestauben und mit Hilfe der Karte nach und nach 12 gleichgroße Teigstücke abstechen. Jedes Teigstück auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, den Teig mit der bemehlten Seite auf die Hand heben und mit der oberen, nicht bemehlten Seite auf die Kleie legen. Geformte Breatla bei 28 – 30 °C (idealerweise im 30 °C warmen Backrohr) nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen. Die Stückgare ist fertig, wenn die Laibchen eine schöne, leicht rissige Oberfläche haben und sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

## Schritt 3: Breatla backen

Backrohr auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bleche in dieser Zeit, wenn möglich, an einem warmen Ort stehen lassen. Erstes Blech ins Backrohr schieben, bei 250 °C ca. 7 Minuten anbacken, Hitze auf 220 – 200 °C reduzieren und mindestens 18 – 20 Minuten fertig backen. Die Breatla vom Blech nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Für das zweite Blech Backrohr wieder auf 250 °C aufheizen und wie oben beschrieben backen.

Ich wünsche dir viel Erfolg  
und Freude beim Backen!

*Stel. Jähle*

REZEPTE VON  
FRÜHER FÜR HEUTE

@afoch\_guat