



Milchbrot im Glas

Zutaten für 1.860 g Gesamteig:

Vorteig:

200 g Weizenmehl 550
200 ml Wasser
5 g Hefe

Hauptteig:

405 g Vorteig
800 g Weizenmehl 550
60 g Butter
20 g Backmalz
20 g Salz
10 g Hefe
ca. 550 ml Milch

1.860 g Gesamteig

Teigtemperatur: 25° C

Teigmengen:

Weckglas, niedrig: 120 g
Weckglas, hoch: 220 g
Schraubglas: 120 g

Zubereitung:

Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen dann bei Raumtemperatur für etwa 12-15 Stunden stehen lassen.

Hauptteig:

Für den Hauptteig alle Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 6 Minuten langsam und 3-4 Minuten schnell zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine geölte Wanne legen und abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Die Gläser offen in den Ofen geben. Während die Brote im Ofen sind die Einweckgummis in warmes Wasser (50° C) legen.

Nach dem Backen die Gläser einzeln aus dem Ofen nehmen, sofort den Gummi auflegen und die Gläser mit dem Deckel und den Klammern verschließen. Nun entsteht im Glas ein Vakuum und die Brote sind ca. 3-4 Wochen haltbar.

Hinweis: Gläser vorher ausfetten.

Knetzeiten:

1-Gang Maschine: 12-14 Minuten
2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam, 4 Minuten schnell
NOVA: 6 Minuten Stufe 2 und 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 220-230° C einschießen
Backzeit: Ca. 20-25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C
Unterhitze 150° C
Backzeit: Ca. 20-25 Minuten
Ofen nach dem Einschießen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit: Ca. 20-25 Minuten

