



Rezeptübergreifende Kurzinfos auf www.brotfeuer.com

Altbrot/Röstitbrot in ein bestehendes Rezept einbringen.

Wozu?

- > Durch Altbrot gelangen zusätzliche Krustenaromen in die Krume.
- > Altbrot bringt zusätzliche Flüssigkeit ins Brot und fördert die Frischhaltung.

So gelingt es:

1. Altes Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Optional: Im Backofen trocknen/bräunen, so dass weitere Röstaromen entstehen.
3. 5% bis 10% (vom Rezeptmehl gerechnet) an Altbrot abwiegen.
4. Die Altbrotwürfel mit der doppelten Menge kochendem Wasser übergießen (Verhältnis 1:2).
5. Umrühren und abkühlen lassen.
6. Mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse zerkleinern.
7. Altbrot-Masse in den Haupt- oder Sauerteig geben.
8. Die Schüttflüssigkeit (z. B. Wasser) im Rezept um das Gewicht des Altbrottes reduzieren.
9. Teigkonsistenz kontrollieren und ggf. Wasser nachschütten.