

11 Freunde



So, was ist jetzt neu ab März 2024:

Ganz neu: **Teig mit der Hand und ohne Kneter** als 2. Variante. Durch die längere Verquellung und den dadurch möglichen, höheren Wasseranteil ergibt sich eine saftigere Krume. Die Inhaltsstoffe machen vieles von selber, man braucht nur leicht „nachhelfen“, einfach genial.

Damit gibt es jetzt 2 Varianten für die Brotteig Herstellung:

Mal eben ein Brot - Teig mit dem Kneter und durch den warmen Teig ist das Brot in 2,5 Stunden fertig.

Alles von Hand - Mit mehr Zeit zum Quellen und von Hand bearbeitet für eine saftige Krume in 4 Stunden.

Aus beiden Varianten kann man alle Sorten - mit und ohne Form, Stangen und Topf - backen. Wie man eben möchte. Es gibt jeweils eine ausführliche Beschreibung, sowie eine Schnellübersicht für Profis.

Und sonst noch so ?

1. Neu dazu gekommen ist auch **Brot im Topf**. Einfach in der Herstellung und richtig lecker.
2. Ich habe die Anzahl der Rezepte etwas „entrümpelt“. Wenn schon nur 11 Zutaten, dann auch nur **11 verschiedene Rezepte**. Es bleibt genug individuelle Freiheit, um auch mal Weizen gegen Dinkel oder Mehl gegen Vollkorn auszutauschen. Die Alten liegen noch im Archiv.
3. Kleine Änderungen in den Zutaten. Statt Hafer Vollkornmehl gleich auf **Hafer Vollkornflocken**, haben wahrscheinlich eh schon einige gemacht. Des Weiteren ist **Grieß** dazu gekommen für eine bessere Frischhaltung. Achtung: Grieß verträgt sich nicht so gut mit hohen Anteilen Dinkel, falls man mal etwas ändert. Hier etwas Wasser raus nehmen.
4. Zudem nutze ich jetzt die dunkleren **1050er Weizen- und Dinkelsorten**. Gründe: deutlich höhere Mineralstoff Anteile und mehr Brotgeschmack.
5. Durch die Änderungen habe ich auch die Ersatzbank etwas überarbeitet.
6. Die Brötchen und das Baguette sind in die **B-Mannschaft** gewandert, ein Rezept Update kommt demnächst.
7. Die Methode Brot zum Feierabend ist ebenfalls in der **B-Mannschaft**, man kann natürlich alle Rezepte aus „Mal eben ein Brot“ damit herstellen.
8. Das Rezept Graubrot ist jetzt in **11 Freunde** integriert.

Manchmal muss es halt „Mal eben“ schnell gehen, manchmal hat man mehr Ruhe und kann sich Zeit lassen.