Brunch mit frischem Brot von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.landi.ch/shop/fertigmischungen_210202/fertigmix-gaertnerbrot-2-5-kg_89215

1.5 kg Brot	Backmischung (3x grosse Brote: je 500g Backmischung und 3dl Wasser)
200 g Butter	
200 g Honig	
200 g Himbeerkonfi	
100 g Nutella	
500 g Knuspermüesli	
500 g Haferflocken	Hirsen/Haferflocken
1.0 kg Nature Joghurt	
500 g Früchtejoghurt	Zwetschgen/Himbeere/Blaubeere
200 g Kaffee	mit Bialetti
200 g Schokoladenpulver	
2.0 Liter Tee	
2.0 Liter Orangensaft	
2.0 Liter Milch	
* 6.67 Stück Orangen	
500 g Mandarienen	
500 g Äpfel	
500 g Birnen	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Gärtnerbrot vom Bäcker:
1. Wasser und Backmischung von Hand oder mit der Maschine ca. 10 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel ca. 40 – 50 Minuten ruhen lassen.
2. Ganzen Teig – oder aufgeteilt in mehrere Stücke – lang oder rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 30 – 40 Minuten gehen lassen.
3. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser bestreichen, mit einem Messer einschneiden und in den auf 230 °C vorgeheizten Ofen schieben.
4. Nach ca. 15 Minuten die Backtemperatur auf 190 °C, im Umluft-Backofen auf 170 °C reduzieren.
Backzeit (1 grosses Brot): ca. 45 – 50 Min.