



# *Brotbackschule*

5 Rezepte für Brot & Gebäck mit Vollkornmehl

# Mehrkorn

## Vollkornbrot

mit Liebe  
backen

Zutaten: für 1,5 kg Brot

### Sauerteig:

300 g warmes Wasser  
300 g Fini's Feinstes Roggenvollkornmehl  
50 g Sauerteig Anstellgut

### Brühstück:

800 g kochendes Wasser  
325 g Fini's Feinstes Dinkelvollkornmehl  
60 g Fini's Feinstes Weizenvollkornmehl  
40 g Fini's Feinstes Roggenvollkornmehl  
100 g Roggenschrot

60 g Leinsamen  
60 g Sonnenblumenkerne  
**Hauptteig:**  
325 g Fini's Feinstes Weizenvollkornmehl  
100 g Fini's Feinstes Roggenmehl  
60 g Honig  
20 g Salz  
10 g Brotgewürz  
5 g frische Germ  
50 g Saaten zum Bestreuen

### Zubereitung:

#### Zubereitung Sauerteig:

1. Die Sauerteig-Zutaten in eine Schüssel geben und klumpenfrei verrühren.
2. Diese Mischung für 12 bis 14 Stunden an einem warmen Ort (etwas mehr als Zimmertemperatur) abgedeckt reifen lassen.

#### Zubereitung Brühstück:

1. Die trockenen Zutaten für das Brühstück in eine große Schüssel geben und etwas vermengen.
2. Das Wasser aufkochen lassen und über die restlichen Zutaten gießen.
3. Alles gut vermengen, abdecken und im Kühlschrank für 12 bis 14 Stunden durchziehen lassen.

#### Zubereitung Hauptteig:

1. Den reifen Sauerteig, das Brühstück und die Zutaten für den Hauptteig in eine Rührschüssel geben und für 10 Minuten langsam kneten (lassen).
2. Anschließend abdecken und ca. 30 Minuten reifen lassen.
3. Nach der ersten Reifezeit den Teig in eine geölte Kastenform oder einen Holzbackrahmen geben, mit Saaten bestreuen und an einem warmen Ort weitere 90 Minuten reifen lassen.
4. Währenddessen den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Das Volumen des Teiges sollte sich deutlich vergrößert haben. Das Brot nun mit etwas Wasser einstreichen.
5. Das Brot für 10 Minuten anbacken, anschließend die Temperatur auf 200°C reduzieren und für weitere 50 bis 60 Minuten kräftig ausbacken.



**Fini's Tipp:** Durch die Kombination aus Brühstück und Sauerteig hat das Vollkornmehl viel Zeit, um Wasser aufzunehmen und das Brot wird so besonders saftig und lange haltbar.



# Buttermilch

## Vollkornbrot

mit Liebe  
backen

Zutaten: für 1 Laib Brot

### Quellstück:

200 g Wasser  
125 g Haferflocken

### Sauerteig:

10 g Sauerteig Anstellgut  
50 g Wasser  
50 g Fini's Feinstes Weizenvollkornmehl

### Hauptteig:

500 ml Buttermilch  
500 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt  
250 g Fini's Feinstes Roggenvollkornmehl  
5 g frische Germ  
20 g Honig  
20 g Salz  
20 g Butter

### Zubereitung:

#### Zubereitung Vorteige:

1. Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und für 8 bis 12 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.
2. Das Wasser für das Quellstück aufkochen und über die Haferflocken gießen. Alles gut vermengen und 30 Minuten auskühlen lassen.

#### Zubereitung Hauptteig:

1. Den Sauerteig, das Quellstück, Buttermilch, Weizen- und Roggenvollkornmehl 1 bis 2 Minuten lang verkneten, abdecken und für 20 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen (Autolyse).
2. Anschließend Honig, Germ, Butter und Salz dazugeben und alles zusammen für 5 bis 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig für weitere 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur reifen lassen, dann dehnen und falten und rund formen.
4. Den geformten Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit Schluss nach oben in einen Gärkorb legen.
5. Den Gärkorb in einen Plastikbeutel verpacken und für 12 bis 14 Stunden, maximal 24 Stunden, im Kühlschrank reifen lassen.
6. Den Gärkorb zum gewünschten Zeitpunkt aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen inkl. Backstein auf 250°C vorheizen.
7. Das Brot anschließend mit Schwaden (Dampf) für 10 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot für weitere 35 Minuten kräftig ausbacken.

**Fini's Tipp:** Dieses Rezept ist sehr flexibel. Das Weizenmehl kann problemlos gegen Dinkelmehl getauscht werden.



# Jausenbrötchen

Vollkorn

mit Liebe  
backen

Zutaten: für ca. 15 Brötchen

## Vorteig:

300 g Wasser  
300 g Fini's Feinstes Dinkelvollkornmehl  
2 g Germ

## Hauptteig:

150 g Wasser  
300 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt  
150 g Fini's Feinstes Dinkelmehl  
12 g frische Germ  
12 g Honig  
15 g Salz

## Zubereitung:

### Zubereitung Vorteig:

1. Die Zutaten für den Vorteig verrühren und abgedeckt für 10 bis 12 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

### Zubereitung Hauptteig:

1. Anschließend die beiden Mehle und das Wasser dazugeben, kurz verkneten und ca. 25 Minuten bei Zimmertemperatur reifen lassen (Autolyse).
2. Die übrigen Zutaten zugeben und für 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur reifen lassen, dabei alle 20 Minuten dehnen und falten.
4. Den fertigen Teig anschließend nochmals für 30 Minuten reifen lassen.
5. Portionen zu je 50g abwägen und diese rund formen.
6. Immer zwei Teiglinge paarweise auf ein Backblech legen und erneut ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt reifen lassen.
7. Inzwischen den Backofen inkl. Backstein auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Brötchen anschließend für ca. 20 Minuten goldgelb backen.

**Fini's Tipp:** Dieser Teig kann auch als ganzer Brotlaib gebacken werden. Die Backzeit beträgt dann ca. 45 Minuten.



# Dinkelkasten

Vollkornbrot



Zutaten: für 1 Kastenform

## Salzhefe:

12 g frische Germ  
150 g Wasser  
15 g Salz

## Vorteig:

125 g Wasser  
125 g Fini's Feinstes Dinkelvollkornmehl  
1 g Germ

## Brühstück:

210 g Wasser  
60 g Fini's Feinstes Dinkelvollkornmehl  
20 g Butter

## Hauptteig:

675 g Fini's Feinstes Dinkelmehl  
185 g Milch  
60 g weiche Butter  
30 g Honig  
5 g frische Germ

## Zubereitung:

### Zubereitung Vorteig:

1. Die Zutaten für die Salzhefe in einem Schraubglas vermengen, das Glas verschließen und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Zutaten für den Vorteig vermengen und abgedeckt bei Zimmertemperatur für 12 Stunden reifen lassen.
3. Für das Brühstück Wasser und Mehl in einen Topf geben und aufkochen bis das Mehl eindickt. Das fertige Brühstück abdecken und für 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

### Zubereitung Hauptteig:

1. Am Backtag die Vorteige mit allen Zutaten für den Hauptteig in eine Schüssel geben und für 10 Minuten auf kleiner Stufe kneten.
2. Den Teig eine Stunde reifen lassen. In dieser Zeit alle 20 Minuten dehnen und falten.
3. Den fertigen Teig in drei gleich große Portionen teilen und diese rund formen. Die Teigkugeln in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
4. Den Teig nun für weitere 45 bis 60 Minuten reifen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.
5. Das Brot anschließend für 10 Minuten bei 230°C Ober-/Unterhitze backen, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 35 Minuten ausbacken.

**Fini's Tipp:** Wird der Teig in drei Teigkugeln geteilt in die Form gegeben, geht er besser auf und wird gleichmäßiger durchgebacken.



# Bienenstich

Vollkorn

mit Liebe  
backen

Zutaten: für ca. 12 Portionen

## Vorteig:

250 g Milch

200 g Fini's Feinstes Weizenvollkornmehl

5 g Germ

## Hauptteig:

250 g Fini's Feinstes Weizenvollkornmehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter

20 g frische Germ

Fein geriebene Schale von 1 Zitrone

2 Eier Gr. L

## für die Creme:

750 ml Milch

60 g Puddingpulver Vanille

100 g Zucker

1 Pkg. Bourbon Vanillezucker

750 ml Schlagobers

8 Blatt Gelatine

## für den Belag:

100 g Butter

80 g Zucker

80 g Honig

40 g Schlagobers

150 g Mandeln gehobelt

## Zubereitung:

### Zubereitung Vorteig:

1. Die Zutaten für den Vorteig vermengen, abgedeckt für 1 Stunde bei Zimmertemperatur und anschließend für 12 bis 14 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

### Zubereitung Hauptteig:

1. Am Backtag alle Zutaten für den Hauptteig in eine Schüssel geben und für mindestens 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten (lassen).
2. Den Teig abgedeckt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur reifen lassen.

### Zubereitung Belag:

1. Alle Zutaten außer den Mandeln in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen, bis die Masse köchelt. 2-3 Minuten köcheln lassen, den Topf vom Herd nehmen und die Mandeln dazu mischen.
2. Einen eckigen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen und auf ca. 25x30cm einstellen.
3. Den Germteig in den Backrahmen legen, flach drücken und Belag darauf verteilen.

4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Teig währenddessen erneut reifen lassen.
5. Den Bienenstich für 20 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.
6. Den Backrahmen entfernen und den Bienenstich einmal vollständig waagrecht durchschneiden, dann die Oberseite in gleichmäßig große Rechtecke schneiden. Dadurch wird verhindert, dass die Creme beim Durchschneiden herausgedrückt wird.

### Zubereitung Creme:

1. Mit der Milch, dem Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, noch heiß mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.
2. Währenddessen die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen.
3. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf kleiner Flamme auflösen.
4. Den ausgekühlten Pudding mit dem Mixer glattrühren. 2-3 EL davon mit dem Schneebesen unter die Gelatine rühren, bis sich alles verbunden hat.
5. Dann die Gelatinemasse zum restlichen Pudding mixen und die Sahne von Hand unterheben.
6. Die Creme auf dem unteren Tortenboden glattstreichen und anschließend die geschnittenen Kuchenstücke auf der Creme anordnen.
7. Den Bienenstich für 3-4 Stunden kühlen und anschließend genießen.





## Vollwertig backen mit den neuen Fini's Feinstes Vollkornmehlen aus regionalem Getreide

Unsere Fini's Feinstes Mühle liegt im Herzen der besten Getreideregionen Österreichs. Das ermöglicht kurze Transportwege und Qualitätsgetreide aus ursprünglichem Anbau.

Mit den neuen Fini's Feinstes Vollkornmehlen aus der Region kann man nun die besten Getreidesorten der Region genießen.

Dank strenger Kontrollen können wir **Weinviertel Dinkel**,

**Waldviertler Roggen** und **Weizen aus dem**

**Marchfeld** direkt zu Vollkornmehl vermahlen.

**GoodMills Österreich GmbH**

Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat

Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: [office@finis-feinstes.at](mailto:office@finis-feinstes.at)

[finis-feinstes.at](http://finis-feinstes.at)   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)



Mehr Tipps  
zum Brotbacken  
findet ihr unter:

[www.mannbackt.de](http://www.mannbackt.de)