Müeslibrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	45 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

Inspiriert vom klassischen Müsli: Dieses Brot vereint Flocken, Nüsse, Apfelstücke und Sultaninen zu einem aromatischen Frühstücksbrot mit knuspriger Kruste.

Teig

150 ml Wasser

150 ml Milch

90 g 5-Korn-Flocken

1 EL flüssiger Honig

250 g Ruchmehl

20 g Sonnenblumenkerne

15 g Leinsamen

12 g Hefe, zerbröckelt

10 g Salz

50 g Haselnüsse, grob gehackt

50 g getrocknete Apfelringe, grob gehackt

50 g Sultaninen

Formen

20 g Haselnüsse, fein gehackt

20 g 5-Korn-Flocken

10 g Sonnenblumenkerne

1 Ei, verklopft

Teig

Wasser, Milch, Flocken und Honig in eine Schüssel geben, verrühren, ca. 30 Minuten quellen lassen. Rückmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Hefe beigeben, zu einem Teig kneten. Salz beigeben, ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Haselnüsse, Apfelringe und Sultaninen darunterkneten. Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben, in den Garraum stellen, mit Profi-Backen aufgehen lassen bei 32 °C für ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.

Aktion

Formen

Haselnüsse, Flocken und Kerne auf einem Blech mischen. Teig aus der Schüssel nehmen, mit den Handballen über die Arbeitsfläche ziehen, bis eine kompakte Kugel entsteht, rund oder länglich formen, mit Ei bestreichen, in der Nuss-Mischung wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Garraum mit Profi-Backen bestrichen auf 210 °C vorheizen. Blech in den Garraum schieben, ca. 45 Minuten backen. Brot herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garraum auf 210 °C mit Profi-Backen bestrichen (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bestrichen 210 °C während 45 Min.

Zubehör

Backblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	07.05.2026