



## Golden Lino Lower Carb Brot

Fertige Mischung zur Herstellung von Low-Carb-Burgerbrötchen, Brötchen, Brot und Pizza mit nur ca. 4 % Kohlenhydratanteil im fertigen Gebäck



### Basisrezept:

#### Golden Lino Lower Carb

Magerquark

1.000 g

Apfelessig

1.200 g

Wasser

40 g

700 g

**Gesamtteig**

**2.940 g**

Zutaten homogen verrühren

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

**Teigruhe:** keine

**Durchführung Brot:** 8 Teiglinge von ca. 490 g abwiegen und direkt in eine mit Sesam gefüllte Wanne werfen. Komplet in Sesam wälzen. Den jetzt trockenen Sesamteigling leicht länglich rollen. Auf mit Backpapier belegte Bleche absetzen, mit scharfem Messer den Teigling einmal längs einritzen, der Schnitt sollte nur ca. 2 bis höchstens 3 mm tief sein (ist der Schnitt zu tief, wird der Ausbund zu breit und fällt nach dem Backen wieder zusammen). Nach der Aufarbeitung direkt in den Ofen schieben und kein Schwaden geben. Die goldbraune Kruste darf bei leichtem Druck nicht mehr nachgeben!

**Backtemperatur:** im Umluftofen durchgehend bei ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 70 Minuten

### Durchführung

**Sesam-Brötchen:** Teiglinge von ca. 90 g abwiegen, in Sesam wälzen und danach etwas länglich rollen. Die besaaten Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche absetzen, ggf. zweimal schräg einritzen (ca. 2 bis 3 mm), soll aussehen wie ein kleines Brot. Danach direkt in den Ofen schieben und kein Schwaden geben. Die goldbraune Kruste darf bei leichtem Druck nicht mehr nachgeben!

**Backtemperatur:** im Umluftofen durchgehend bei ca. 170 °C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten.

**Anmerkung:** **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**