Emmerbrot – hellere Variante

100 % Emmer | ca. 750 g Brot | Programm 15 HOME-MADE Backprogramm
2 Std. 50 Min. | Bedienung auf Seite 2 | Teigkontrolle auf Seite 3

Mehlmischung: 300 g Emmer-Vollkornmehl und 150 g helles Emmermehl.

1 Zutaten

300 g	Emmer-Volkornmehl
150 g	Helles Emmermehl
300 ml	Wasser, zimmerwarm*
15 g	Raps oder mildes Olivenöl
10 g	Honig
9 g	Salz
5 g	Trockenhefe
3–5 g	Brotgewürz (optional)

* bei Bedarf bis zu 320 ml zimmerwarmes Wasser



KI-generiert / ChatGPT

Abbildung beispielhaft. Das tatsächliche Backergebnis kann abweichen.

2 Schritt für Schritt vorbereiten

1. Backform vorbereiten:
Backform entnehmen und Knethaken einsetzen. Zutaten genau abwiegen. Beide Mehlsorten und optional das Brotgewürz vermischen.

2. Flüssige Zutaten zuerst:
Wasser, Öl, Honig und Salz in die Backform geben. Mehlmischung mittig daraufgeben, möglichst ohne die oberen Wände zu bestäuben.

3. Mehlreste vorab vermeiden – bei sofortigem Start:
Mehl und Flüssigkeit vor dem Start mit einem Silikonschaber grob vermengen. Trockene Mehlnester in den Ecken einarbeiten. Anschließend Hefe zugeben. Damit entfällt meist das spätere Zusammenkratzen; eine vollständig saubere Form ist nicht garantiert.

Alternative bei Zeitvorwahl:
Zutaten nicht vorab vermischen. Hefe zuletzt in eine trockene Mulde oben im Mehl geben; sie darf die Flüssigkeit vor dem Start nicht berühren. Die Tastenanleitung auf Seite 2 gilt für den sofortigen Start.

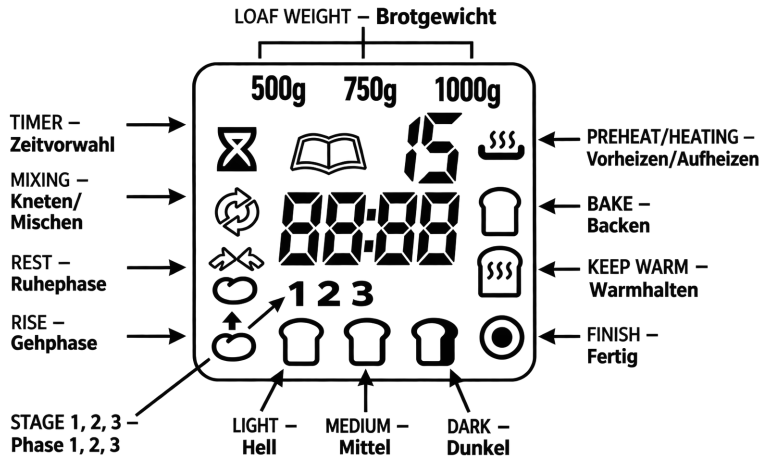
4. Einsetzen, starten und Teig prüfen:
Backform korrekt einsetzen, Deckel schließen und Programm 15 gemäß Seite 2 einstellen. Teigkontrolle und Wasserzugabe siehe Seite 3. Gewürz direkt mit dem Mehl zugeben, nicht ins Zutatenfach.

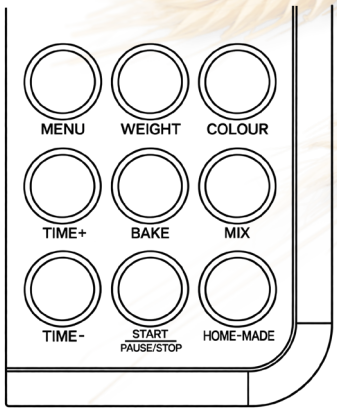
5. Entnehmen und auskühlen:
Nach Programmende Backform mit Topfhandschuhen entnehmen. Brot vorsichtig herauslösen und offen auf einem Gitter 3–4 Stunden vollständig auskühlen lassen. Knethaken bei Bedarf mit dem vorgesehenen Hilfswerkzeug entfernen.

Brotgewürz nach Geschmack:
3 Gramm für ein mildes, 4 Gramm für ein ausgewogenes oder 5 Gramm für ein kräftigeres Aroma. Geeignet ist eine Mischung aus zum Beispiel Kümmel, Fenchel und Koriander. Bei abweichender Herstellerempfehlung zunächst niedriger dosieren.

HOME-MADE leicht einstellen

Programm 15 | Gesamtzeit 2:50 Std | Bräunung DARK





Display aus der BA: »88:88« ist nur die Musteranzeige, kein einzustellender Wert. Die Ziffern 1 / 2 / 3 kennzeichnen die jeweilige Phase.

1. MENU → 15. Dann COLOUR → DARK.

Sobald das dunkle Brotsymbol erscheint, HOME-MADE drücken: Die Bräunung wird bestätigt; Kneten 1 blinkt.

2. Zeit mit TIME+ / TIME- einstellen → HOME-MADE drücken.

Damit wird die Zeit bestätigt und die nächste Phase aufgerufen. Dies für jede Tabellenzeile wiederholen, auch bei 0 Minuten. Die blinkende Anzeige kennzeichnet die Einstellphase.

3. Nach Warmhalten nochmals HOME-MADE drücken.

Das Display zeigt wieder Programm 15 und die Gesamtzeit. Für dieses Rezept muss dort 2:50 stehen.

4. START/PAUSE/STOP kurz drücken:

Das Programm beginnt. Zum Abbrechen die Taste mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Nr.	Phase	Displaybegriff/Symbol	Zeit
1	Kneten 1	MIXING + STAGE 1	5 Min.
2	Ruhephase 1	REST + STAGE 1	20 Min.
3	Kneten 2	MIXING + STAGE 2	5 Min.
4	Ruhephase 2	REST + STAGE 2	0 Min.
5	Kneten 3	MIXING + STAGE 3	0 Min.
6	Gehen 1	RISE + STAGE 1	45 Min.
7	Gehen 2	RISE + STAGE 2	35 Min.
8	Gehen 3	RISE + STAGE 3	0 Min.
9	Backen	BAKE	60 Min.
10	Warmhalten	KEEP WARM	0 Min.

Nach jeder Zeile HOME-MADE drücken, auch nach Warmhalten. WEIGHT wird in Programm 15 nicht verwendet.

Kontrolle: Die Sollzeiten ergeben 2:50 Stunden. Bei einer anderen Gesamtzeit die eingestellten Phasenwerte vor dem Start erneut prüfen.

Teig prüfen und Wasser dosieren

Orientierung für dieses Rezept: Emmerteig darf weich und klebrig sein.
Er muss keine feste, glatte Kugel bilden und sich nicht vollständig von der Form lösen.
Die folgenden Teigbilder sind Richtwerte, keine am Gerät garantierten Ergebnisse.

Wann gebe ich Wasser zu?

Mit 300 Milliliter Wasser starten.
Weitere 20 Milliliter separat bereitstellen.
Nicht vorsorglich alles zugeben:

Mehl nimmt je nach Sorte und Lagerung unterschiedlich viel Wasser auf.

Hauptkontrolle zu Beginn von Kneten 2:

Nach der 20-minütigen Ruhephase zuerst etwa 30–60 Sekunden mischen lassen. Nur bei trockenem, bröseligem Teig oder trockenen Mehlnestern Wasser ergänzen.

Jeweils 5 Milliliter Wasser zugeben und etwa 30–60 Sekunden einarbeiten lassen, dann erneut beurteilen.

Für diesen Versuch insgesamt höchstens 320 Milliliter Wasser verwenden. Bleibt der Teig danach trocken, nicht unbegrenzt nachgießen; Mehl- und Wassermenge prüfen.

Kein Wasser bei weichem, zusammenhängendem Teig. Klebrigkeit allein ist kein Wassermangel. Ein fließender Teig oder eine sichtbare Wasserpfütze deuten auf zu viel Wasser hin. Ab Gehen 1 kein Wasser oder Mehl mehr einarbeiten.

Für vollständig automatisches Backen:

Bei den ersten Versuchen die passende Wassermenge während Kneten 2 ermitteln und notieren. Bei gleicher Mehlsorte diese Menge künftig direkt einfüllen; spätere Korrekturen sind dann meist nicht nötig.

So entwickelt sich der Teig

Phase	Erwartetes Teigbild und Vorgehen
Kneten 1 | 5 Min.	Grob vermischter, zusammenhängender Teig; noch uneben und klebrig. Einzelne Mehlspuren sind möglich. Nicht wegen fehlender Glätte sofort Wasser nachgießen.
Ruhephase 1 | 20 Min.	Mehl quillt; der Teig wirkt gleichmäßiger und weniger krümelig. Er wird nicht bewegt. Eine deutliche Volumenzunahme ist hier noch nicht erforderlich.
Kneten 2 | 5 Min.	Weich, zusammenhängend und klebrig; der Knethaken bewegt den Teig als Masse. Keine trockenen Klumpen, keine sichtbare Wasserpfütze. Hier bei Bedarf Wasser dosieren.
Ruhephase 2 / Kneten 3 | je 0 Min.	Beide Phasen werden ohne zusätzliche Warte- oder Knetzeit durchlaufen. Keine eigene Kontrolle oder Wasserzugabe erforderlich.
Gehen 1 | 45 Min.	Der Teig sollte zunehmend aufgehen und luftiger wirken. Oberfläche meist etwas gewölbt; genaue Höhe hängt von Hefe und Temperatur ab. Kein Wasser mehr zugeben.
Gehen 2 | 35 Min.	Bis zum Backbeginn sichtbar aufgegangen, möglichst noch leicht gewölbt. Verdopplung ist kein Muss. Einfallende Oberfläche deutet auf zu weit gegangenen oder instabilen Teig hin.
Gehen 3 | 0 Min.	Keine weitere Gehzeit. Das Gerät geht zur Backphase über. Deckel nun geschlossen halten.
Backen | 60 Min.	Aus dem Teig wird ein festes Brot mit gebräunter Kruste. Nicht mehr eingreifen und Deckel geschlossen halten. Die Krume lässt sich erst nach dem Auskühlen beurteilen.
Warmhalten | 0 Min.	Keine Warmhaltezeit. Brot mit Topfhandschuhen entnehmen und aus der Form lösen. Offen auf dem Gitter 3–4 Stunden vollständig auskühlen lassen.

Zum Eingreifen mit einem Teigschaber das Gerät kurz pausieren und warten, bis der Knethaken stillsteht. Während der Geh- und Backphasen den Deckel möglichst geschlossen halten.