

## Roggen-Partybrote



**Mittel** Niveau  
**20 Min.** Zubereitung  
**60 Min.** Gehzeit  
**35-40 Min** Backzeit

Dieses Roggen-Partybrot aus der Backröhre ist ein echter Hingucker und schmeckt dazu noch fantastisch! Der luftige Teig wird direkt in der speziellen Backröhre gebacken und überzeugt mit seiner knusprigen Kruste und weichen Textur. Perfekt für jede Party! Mit diesem einfachen Rezept gelingt Ihnen das Partybrot - je nach Geschmack auch mit Schinkenwürfeln oder Sonnenblumenkernen - im Handumdrehen. Unbedingt ausprobieren und die Gäste begeistern!

Rezept von Svea

### GRÖÖE AUSWÄHLEN

3 Brotstangen

### FÜR DEN TEIG

350 g	Weizenmehl
300 g	Roggen-Vollkornmehl
2 Pck.	Trockenhefe
2 TL	Salz
2 TL	Zucker
400 ml	Wasser
3 EL	Rapsöl

### REZEPTVARIANTEN

nach Belieben	Sonnenblumenkerne
nach Belieben	Schinkenwürfel

### Zubereitung: Roggen-Partybrote

#### 1. SCHRITT

Weizenmehl mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes in 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

#### 2. SCHRITT

Den Teig an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

#### 3. SCHRITT

Teig nochmals kurz durchkneten und dritteln. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Rezeptvarianten hinzufügen, indem Sie jeweils die Sonnenblumenkerne oder die Schinkenwürfel nach Belieben unterkneten.

#### 4. SCHRITT

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche je 3 Rollen je ca. 20 cm formen.

#### 5. SCHRITT

Die Backröhren mit Butter oder Back-Trennspray fetten und mit Teig füllen. Die Formen waagrecht auf ein Backblech legen und mit den Deckeln verschließen. Die Teigmassen nochmals ca. 30 Minuten in den Formen gehen lassen.

#### 6. SCHRITT

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft 160°C) auf der mittleren Schiene ca. 35-40 Minuten backen.

#### 7. SCHRITT

Die Brote in den Formen etwas auskühlen lassen und dann behutsam herausdrücken. Damit die Brote länger frisch bleiben, einfach in den Backröhren aufbewahren.