

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Grahambrod

urn:nbn:de:bsz:31-106156

kalt zugemischt, der Teig muß überhaupt stets kühl gehalten werden, im Gegensatz zur Hefebäckerei.)

Grahambrod.

360 Gramm Grahamschrot, 140 Gramm Weizenmehl, 1 Theelöffel Salz, 20 Gramm Pulver, Wasser oder auch Milch, auch Beides gemischt. Nach Belieben kann man Zucker beimischen, doch ist ein solch weichliches Brod nicht Jedermanns Geschmack. Weitere Behandlung wie vorhergehend.

Grahambrod, sehr leicht.

250 Gramm Grahamschrot, 250 Gramm Weizenmehl, 1 Theelöffel Salz, 25 Gramm Pulver, Milch oder Wasser, zu weniger steifem Teig gemischt und in 2 kleineren Brodkasten gebacken.

Brod für Magenleidende oder Reconvalescenten.

Man kocht 250 Gramm Hafermehl mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und etwas Salz gut aus und läßt es, mit Milch verdünnt, erkalten. Nun knetet man 375 Gramm Weizenmehl mit 30 Gramm Backpulver in die ausgekühlte Masse und füllt in gut ausgestrichenen Brodkasten. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunde.

Graham-Frühstücksbrod.

360 Gramm Grahamschrot, 140 Gramm Weizenmehl, 25 Gramm Pulver, 1 Theelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker, Milch. Verarbeite wie die anderen Brod-