

Bio Herbstbrot m. Gewürzen

Rezept für 2 Kastenbrote mit ca. 600g
Teigeinlage



Knetzeit: 6 Minuten langsam, Gesamt 6 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 -50 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: 250°C Heißluft vorheizen, sobald das Brot im Ofen ist auf 200°C Heißluft reduzieren, ca. 40min Gesamt


Miele Combidampfgarer: 20min 200°C 100% Feuchte, 20min 200°C 30% Feuchte, Gesamt 45min

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 250°C - dann reduzieren auf 200°C Ober- Unterhitze, 40min



ZUTATEN

- 480g Wasser 32°C
- 18g frische Hefe oder 1 Pkg. Trockenhefe
- 370g Bio Roggenmehl Type 960
- 240g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 16g Salz
- 12g Bio Gerstenmalzmehl
- 40g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 25g Bio Roggenpower
- 12g Schweineschmalz oder Speiseöl
- 8g Bio Kümmel ganz
- 5g Bio Fenchel ganz

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Wasser temperieren, frische Hefe darin auflösen und alle restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Etwas Roggenmehl anschließend über den Teig streuen und für ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Zwei Kastenbackformen für 0,5kg Brote vorbereiten (einfetten bzw. mit Backtrennspray einsprühen).
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Stücke teilen und locker Rundformen (Wirken).
5. Mit dem Schluss nach oben am Tisch liegen lassen, Teigkugel nun mit der Hand etwas flach drücken.
6. Einmal von oben und einmal von unten in die Mitte einschlagen, einrollen und mit beiden Händen zu einem länglichen Wecken formen.
7. Die beiden Teiglinge kräftig an der Oberseite mit Roggenmehl bestreuen, wenn möglich mit einem feinen Sieb!
8. Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen, ganz leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt ca. 45-50 min bei Raumtemperatur aufgehen lassen bis der Teig eine sehr gute $\frac{3}{4}$ Gare aufweist.
9. Den Backofen auf 250°C Heißluft vorheizen.
10. Wenn das Brot mind. $\frac{2}{3}$ aufgegangen ist (nach ca. 45min) in den vorgeheizten Backofen schieben.
11. Mit etwas Dampf backen (Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen).
12. Sobald das Brot im Backofen ist die Hitze auf 200°C Heißluft reduzieren.
13. Nach dem Backen die Brote sofort aus der Kastenform geben und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

