

# Bio Bärlauchbrot de Luxe mit Weizenvorteig und Übernachtgare

Rezept ergibt 1 Brot



**Knetzeit Teig:** 3 Minuten langsam, 9 Minuten intensiver, Gesamt 12 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 60 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 12 Stunden

**Backzeit:** ca. 35-40 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 35-40 Minuten 100% Feuchte

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 35-40 Minuten bei 200°C Heißluft



## ZUTATEN

### Schritt 1 (Tag 1) Zubereitung vom Weizenvorteig:

- 160g Wasser 20°C
- 2g frische Hefe
- 160g Bio Weizenmehl Type 700

Wasser in eine Schüssel geben, Hefe beimengen und mit einem Schneebesen auflösen. Mehl beimengen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel durchmischen. Abdecken und für mind. 24-48h in den Kühlschrank stellen, bis der Vorteig schöne große Blasen wirft.

### Schritt 2 (Tag 2) Bärlauch Ansatz:


- 40g Bio Bärlauch fein gehackt
- 40g Bio Olivenöl
- 2g Salz

Alle Zutaten vermengen und am besten bis zu 24 Stunden ziehen lassen.

### Schritt 3 (Tag 3) Zubereitung des Teiges

- 322g Weizenvorteig (Schritt 1)
- 82g Bärlauch Ansatz (Schritt 2)
- 300g Bio Weizenmehl Type 700
- 9g Salz
- 5g frische Hefe
- 50g Wasser 22°C

## SCHRITT-FÜR-SCHRITT ANLEITUNG AUF SEITE 2

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)



# Bio Bärlauchbrot de Luxe mit Weizenvorteig und Übernachtgare

Rezept ergibt 1 Brot



**Knetzeit Teig:** 3 Minuten langsam, 9 Minuten intensiver, Gesamt 12 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 60 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 12 Stunden

**Backzeit:** ca. 35-40 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 35-40 Minuten 100% Feuchte

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 35-40 Minuten bei 200°C Heißluft



## ZUBEREITUNG

1. Weizenvorteig, Bärlauch Ansatz und die restlichen Zutaten vermengen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten in ein mit Olivenöl bestrichenes Wandl geben, abdecken, und 60 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
3. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 gleich große Teigstücke teilen.
4. Einen Gärkorb lang 500g sehr gut mit Weizenmehl bemehlen.
5. Die beiden Teigstücke rund formen, mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen.
6. Das Brot abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.
8. Das Brot nach der langen Teigruhe auf ein Backblech stürzen, mit einem scharfen Teigmesser einen Längsschnitt machen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
9. Mit viel Dampf backen!
10. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

