

Burgenländerbrot mit Trockensauerteig und Hefe



Knetzeit: 5min langsam 1 Minute intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 - 45 Minuten

Backzeit: 55 Minuten bei 250°C fallend auf 185°C

Miele Combidampfgarer: 8min 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN

- 490g Wasser 32°C
- 15g frische Hefe
- 450g Bio Roggenmehl Type 960
- 200g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 14g Salz
- 6g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 36g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
- 15g Schweineschmalz oder Speiseöl

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1000G AUSBACKGEWICHT



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

ZUBEREITUNG

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend den Teig nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl bestäuben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Für die Aufarbeitung den Burgenländerteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend rund formen bzw. wirken.
6. Einen runden Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestäuben. Am besten eignet sich ein feines Mehlsieb dafür.
7. Das Burgenländerbrot mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30-45 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen, idealerweise auf die höchst mögliche Temperatur (250-280°C). Zusätzlich ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, das Brot aus dem Gärkorb stürzen (Schluss nach oben) und das Brot in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Etwas Wasser (ca. 200ml) in das feuerfeste Gefäß schütten und die Backofentüre rasch schließen.
11. Nach etwa 3-5 Minuten die Backofentüre öffnen und den Dampf (Schwaden) entweichen lassen.
12. Die Temperatur des Backofens reduzieren und das Gefäß mit Wasser aus dem Ofen nehmen.
13. Nach der angegebenen Backzeit das Brot aus dem Backofen holen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

