

Finnenbrot

Rezept für 1 Brot mit ca. 1kg Ausbackgewicht



Knetzeit: 5 Minuten langsam, 4 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten
+ 15 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: 45 Minuten

Backzeit: ca. 58 Minuten bei 250°C Heißluft fallend
auf 185°C

Miele Combidampfgarer: 10min 250°C Heißluft 100%
Feuchte, 48min 200°C

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
10min 250°C, 48min 200°C



ZUTATEN

Quellstück

- 300g Wasser 40°C
- 260g Bio Korn Cuveè vom Backprofi
- 150g Bio Sonnenblumenkerne ergibt
- 710g Quellstück, Stehzeit mind. 1h

Hauptteig

- 150g Bio Weizenmehl Type 700
- 140g Bio Roggenmehl Type 960
- 18g Salz
- 20g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 21g frische Hefe
- 160g Wasser 26-28°C



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

ZUBEREITUNG

1. Das Quellstück richten. Hierfür temperiertes Wasser und Bio Korn Cuveè gemeinsam vermengen und mind. 1 Stunden quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten zum Quellstück beimengen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Nach dem Kneten den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und locker Rundformen (Wirken). Mit dem Schluss nach oben am Tisch liegen lassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Eine Kastenbackform für 1kg Brote vorbereiten (Einfetten bzw. mit Backtrennspray einsprühen).
6. Die Teigkugel nun mit der Hand etwas flach drücken, einmal von oben und einmal von unten in die Mitte einschlagen, einrollen und mit beiden Händen zu einem länglichen Wecken formen.
7. Den Teigling kräftig mit Wasser bestreichen und in Bio Sonnenblumenkerne wälzen.
8. Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen, leicht glattstreichen, mit Wasser bestreichen und zugedeckt ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
9. Den Backofen auf 250°C Heißluft vorheizen.
10. Wenn das Finnenbrot mind. 2/3 aufgegangen ist (nach ca. 45 Minuten) in den vorgeheizten Backofen schieben. Mit etwas Dampf backen (Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen).
11. Nach etwa 10min die Backofentüre kurz öffnen, den Dampf entweichen lassen (Gefäß mit Wasser entfernen) und die Temperatur auf 185°C Heißluft reduzieren.
12. Die letzten 10 Minuten kann man das Finnenbrot aus der Kastenbackform geben und ohne Form fertig backen.
13. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:



Öfner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi