

Bio Gute Laune Brot mit Trockensauerteig und Hefe

Menge für 1 Brot mit ca. 2kg



Knetzeit: 6 Minuten langsam

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten

Backzeit: 1 Stunde und 40 Minuten bei 280°C fallend
auf 180°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 8min 280°C 100% Feuchte,
restliche Backzeit 180°C Ober- Unterhitze

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min
280°C, restliche Backzeit 180°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN

- 60g Bio Leinsamen
- 50g Bio Sonnenblumenkerne
- 200g Wasser heiß, ca. 60°C
- ergibt
- 310g Quellstück (min. 1-3 h ziehen lassen)
- 640g Wasser 32°C
- 18g frische Hefe
- 750g Bio Roggenmehl Type 960
- 250g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 23g Salz
- 55g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 20g Speiseöl
- 3g Bio Brotklee
- 200g Bio Walnüsse

ZUBEREITUNG

1. Quellstück richten, und am besten mit ganz warmem Wasser aus dem Wasserkocher übergießen.
2. Hauptteig zubereiten, hierfür Wasser temperieren, frische Hefe darin auflösen, Quellstück ebenso beimengen und die restlichen Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (2000 g) mit Roggenmehl Type 960 bestauben. Das Teigstück nun Rundformen (Wirken).
5. Mit dem Schluss nach unten in den gestaubten Gärkorb legen, diesen ggf. mit einem Tuch auslegen.
6. Die Oberfläche mit einem feinen Sieb gut mit Roggenmehl Type 960 stauben.
7. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30-45 Minuten gehen lassen, bis an der Oberfläche starke Risse zu erkennen sind.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
9. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech „schupfen“ (schieben) oder einen Pizzastein verwenden.
10. Für die rechteckige Optik kann das Brot vor dem Einschließen noch etwas geformt werden.
11. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
12. Wenn sich an der Oberfläche des Brotes leichte Risse gebildet haben in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
13. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 180°C fertig backen.
14. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:



Ofner 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