

# Bio Korn Cuveè Brot

Rezept für 1 Brot mit ca. 1kg Ausbackgewicht



**Knetzeit:** 5 Minuten langsam, 3 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** 45 Minuten

**Backzeit:** ca. 55 Minuten bei 250°C Heißluft fallend auf 200°C

**Miele Combidampfgarer:** 8min 250°C Heißluft 100% Feuchte, 47min 200°C

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 200°C



## ZUTATEN

### Quellstück

- 100g Wasser 40°C
- 100g Bio Korn Cuveè vom Backprofi ergibt
- 200g Quellstück, Stehzeit mind. 1h

### Hauptteig

- 350g Bio Roggenmehl Type 960
- 150g Bio Dinkelvollkornmehl
- 12g Salz
- 20g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g frische Hefe
- 370g Wasser 28-30°C



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://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 20 Minuten rasten lassen.
4. Einen länglichen Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestauben, am besten eignet sich hier ein passendes Mehlsieb.
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Den ganzen Teig nun Rundformen (Wirken), dann von oben und unten in die Mitte einschlagen und zu einem Wecken formen.
7. Mit der Naht nach unten in den bemehlten Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30-45 Minuten aufgehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C Heißluft vorheizen.
9. Wenn das Brot gut aufgegangen ist aus dem Gärkorb stürzen, ca. 1 Minute etwas sitzen lassen und anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Nach etwa 3-5 Minuten die Backofentüre öffnen und den Dampf (Schwaden) entweichen lassen.
11. Die Temperatur des Backofens auf 200°C reduzieren.
12. Mit etwas Dampf dunkelbraun und vor allem knusprig backen.
13. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

