

Bio Südtiroler Alpenfladen mit Trockensauerteig und Hefe

Rezept ergibt 1 Brot mit ca. 1kg



Knetzeit: 5 Minuten langsam

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–45 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: 8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach
Backofentür kurz öffnen und weitere 47 Minuten bei 185°C


Miele Combidampfgarer: 8min 225°C 100% Feuchte, 47min
185°C Ober- Unterhitze 30% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C,
47min 185°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN

- 510g Wasser
- 15g frische Hefe
- 440g Bio Roggenmehl Type 960
- 50g Bio Roggenmehl Type 2500
- 125g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 14g Salz
- 40g Backprofis Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 2g Bio Brotklee
- 2g Bio Fenchel ganz
- 12g Schweineschmal oder Speiseöl

 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 zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (1000 g) mit Roggenmehl Type 960 bestauben.
7. Das Teigstück nun Rundformen (Wirken).
8. Mit dem Schluss nach unten in den gestaubten Gärkorb legen.
9. Die Oberfläche mit einem feinen Sieb gut mit Roggenmehl Type 960 stauben.
10. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30–45 Minuten gehen lassen, bis an der Oberfläche starke Risse zu erkennen sind.
11. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
12. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech „schupfen“ (schieben).
13. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
14. Wenn sich an der Oberfläche des Brotes leichte Risse gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
15. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 185°C fertig backen.
16. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
17. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

