

Grottenhofer Prinzenloaberl mit Natursauerteig



Knetzeit: 6 min langsam, 2 min intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 – 60 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: 250°C bis 280°C vorheizen (je nach Ofentyp),
nach 3-5 Minuten Dampf entweichen lassen,
Temperatur anschließend reduzieren auf 180°C,
Gesamtbackzeit ca. 35 Minuten



ZUTATEN

□ 20g Anstellgut aus dem Kühlschrank
(alter Sauerteig)

□ 85g Wasser ca. 35°C

□ 85g Bio Roggenmehl Type 960

ergibt

□ **190g reifer Roggensauerteig**

*Alles mit dem Kochlöffel oder Schneebesen gut
verrühren und bei ca. 28-30°C für ca. 16-18h zugedeckt
reifen lassen.*

□ 300g Wasser 38-40°C

□ 5g frische Hefe (je nach Reife des
Sauerteiges)

□ 190g reifer Natursauerteig

Mit einem Schneebesen verrühren

□ 370g Bio Roggenmehl Type 960

□ 70g Bio Weizenbrotmehl Type 1600 od.
Dinkelmehl Type 700

□ 12g Salz

□ 10g Schweineschmalz oder Speiseöl

□ 10g Kümmel ganz oder gemahlen

□ 160g Grottenhofer Käse in Würfel (1cm)

ZUBEREITUNG

1. Anstellgut, Mehl und Wasser vermengen und mit einem Löffel oder Schneebesen verrühren und zugedeckt ca. 18h rasten lassen.
2. Wasser temperieren, Hefe und Sauerteig beimengen und alles mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
4. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten, nach dem Kneten die Käsewürfel langsam unterheben.
5. Anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
6. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben. Teigstücke zu je ca. 560g auswiegen, rund wirken, leicht andrücken und in Roggenmehl 960 wälzen.
7. Frei wegsetzen auf Backblech oder Simperl.
8. Die Brote mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 45-60 Minuten gehen lassen, bis an der Oberfläche starke Risse zu erkennen sind.
9. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
10. Das Brot bei guter $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen schieben.
11. Nach etwa 3-5 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen.
12. Mit 180°C fertig backen.
13. 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