

Halbweißer Wecken mit Natursauerteig und Kürbiskernen



Knetzeit: 8min langsam, 2 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 45 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 60 – 90 Minuten

Backzeit: 8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach
Backofentür kurz öffnen und weitere 92 Minuten bei
180°C, Gesamt 1h und 40min



ZUTATEN

- 20g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)
 - 190g Wasser 30–32°C
 - 190g Bio Roggenmehl Type 960
- ergibt
- **400g Roggensauerteig**
 - 600g Wasser 35–40°C
 - 10g frische Hefe (nach Wunsch)
 - 400g Bio Roggenmehl Type 960

- 480g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 26g Salz
- 20g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 40g Schweineschmalz oder Speiseöl
- 240g steirische Kürbiskerne

MENGE FÜR 1 BROT MIT 2000G AUSBACKGEWICHT



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

ZUBEREITUNG

1. Für den Sauerteig das Anstellgut, temperiertes Wasser und Roggenmehl vermengen und bei Raumtemperatur ca. 18 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig den reifen Sauerteig, temperiertes Wasser und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
4. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
5. Anschließend zugedeckt 45 Minuten rasten lassen.
6. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben.
7. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (2000 g) mit Roggenmehl Type 960 bestauben.
8. Das Teigstück nun Rundformen (Wirken).
9. Mit dem Schluss nach oben in den gestaubten Gärkorb legen.
10. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 60–90 Minuten gehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
12. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech stürzen oder auf einen Pizzstein geben,
13. Mit einem spitzen Gegenstand mehrere Löcher tief ins Brot einstechen.
14. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
15. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 180°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:

