Keimling „Single“ Brot

Menge für eine Backform groß

Knetzeit: 6min langsam

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 – 45 Minuten

Backzeit: 80 Minuten bei 250°C fallend auf 185°C

Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus, 225°C, 100% Feuchte, 10 Minuten, Ober- Unterhitze, 185°C 30% Feuchte, 70 Minuten, Gesamt 80 Minuten
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 10 Minuten 250°C, 70 Minuten 185°C Ober- Unterhitze

ZUTATEN

- ☐ 660g Wasser 32°C
- ☐ 18g frische Hefe
- ☐ 510g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 250g Bio Weizenmehl Type 1600
- ☐ 85g Bio Keimlingsmehl Omega 3
- ☐ 18g Salz
- ☐ 16g Speiseöl oder Schweineschmalz
- ☐ 40g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- ☐ 12g Backprofis Bio Brotgewürz

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

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser für den Hauptteig temperieren und die frische Hefe darin auflösen.
2. Die restlichen Zutaten ebenso 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. Vier Teigstücke auswiegen mit einem Gewicht von ca. 400g, locker Rundformen, zu kleinen Wecken formen und in eine große Kastenbackform legen.
7. Die Oberfläche der Brote mit einem feinen Sieb mit Roggenmehl der Type 960 bemehlen.
8. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30-45 Minuten gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
10. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
11. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, in den Backofen schieben.
12. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 185°C fertig backen.
13. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
14. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.
15. Anschließend die Brote auseinanderbrechen und entweder einfrieren oder gleich verspeisen.

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

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.