

Bio Laugen Speck Brot

Rezept für 1 Brot mit ca. 1kg



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–45 Minuten

Backzeit: 40 Minuten bei 200°C Heißluft
nach 5 Minuten auf 190°C reduzieren

Miele Combidampfgarer: 40min bei 200°C Heißluft,
nach 5min auf 190°C reduzieren, 1 Dampfstoß
manuell auslösen

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen,
40min bei 200°C Heißluft, nach 5min auf 190°C reduzieren



ZUTATEN

- ☐ 50g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 450g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 10g Salz
- ☐ 10g Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 10g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- ☐ 15g Bio Butter
- ☐ 4g Suppenwürfel bzw. Suppenwürze
- ☐ 15g frische Hefe
- ☐ 300g Wasser 23°C

300g Speckwürfel

Mohn und Sesam zum Bestreuen sowie
Backprofis Brezenlauge zum Bestreichen vor
dem Backen



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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Am Ende des Knetvorganges die Speckwürfel langsam unterheben.
3. Den Teig nach dem Kneten auf die Arbeitsfläche stürzen, rund formen, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten rasten lassen.
4. Einen langen 1kg Gärkorb mit Roggenmehl 960 bestauben.
5. Den Teig in vier gleich große Teigstücke auswiegen, rund schleifen, danach leicht in die Länge rollen.
6. Die vier Teigkugeln mit der Naht nach oben in den Gärkorb legen.
7. Leicht mit Wasser besprühen, abdecken und das Brot bei Raumtemperatur ca. 30–45min gehen lassen. (Alternativ Teig im Kühlschrank ca. 6h gehen lassen oder bei halber Hefemenge also 8g ca. 12h im Kühlschrank gehen lassen.)
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Brot auf das Backblech stürzen.
10. Überschüssiges Mehl abkehren und das Brot gleichmäßig mit Brezenlauge bestreichen.
11. Die vier Teile des Brotes mit Mohn und Sesam bestreuen und mit einem scharfen Teigmesser einen Längsschnitt über das ganze Brot machen.
12. Brot mit sehr wenig Dampf backen, da ansonsten die Lauge abgewaschen wird, nach 5 Minuten Backofentemperatur auf 190°C Heißluft reduzieren
13. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept: →

