

Bio Steckerl Brot



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 9 Minuten intensiver

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 10-15 Minuten am offenen Feuer.
Beim Backen am offenen Feuer das Brot nicht direkt in die Flamme halten, sondern eher am Glut Rand.



ZUTATEN

- 500g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 10g Salz
- 10g Butter
- 15g frische Hefe (oder eine Pkg. Trockenhefe)
- 290g Wasser 22°C

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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einer Küchenwaage genau einwiegen und den Teig anschließend mit der Küchenmaschine kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel geben, abdecken, und für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit Feuer machen.
4. Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 8-10 Teigstücke abstechen.
5. Diese dann mit etwas Druck ausrollen zu einer langen Wurst mit ca. 50-60 Zentimeter Länge.
6. Einen passenden Stock vorbereiten und den Teig dann nicht zu dick darum wickeln.
7. Am offenen Feuer ca. 10-15 Minuten backen.

Tipps vom Profi:

Möchte man den Teig schon Stunden vorher zubereiten und längerer Zeit im Kühlschrank rasten lassen, dann die Hefemenge auf 10g reduzieren.

Weizenmehl kann durch Dinkelmehl der Type 700 einfach ersetzt werden. Hierfür aber die Gesamtknetzeit auf 6 Minuten reduzieren.

Verfeinerungstipps:

Schinken-Käse-, Mediterrane-, Oliven-, Steirische-, Hefefreie-Version findet Ihr im online Rezept!

Zum online
Rezept:

