

Waldstauden Urkornbrot mit Trockensauerteig



Knetzeit: 5min langsam, 1 Minute intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 - 45 Minuten

Backzeit: 55 Minuten bei 250°C fallend auf 180°C

Miele Combidampfgarer: 8min 225°C 100% Feuchte,
47min 180°C Ober- Unterhitze

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN

- 450g Wasser 32°C
- 15g frische Hefe
- 270g Bio Waldstauden Roggenmehl Type 960
- 150g Bio Waldstauden Roggenvollkornmehl
- 220g Bio Dinkelmehl Type 700
- 36g Bio Roggensauerteig getrocknet
- 6g Bio Gerstenmalzmehl
- 12g Salz
- 10g Schweineschmalz od. Speiseöl
- 10g Kümmel ganz

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1000G AUSBACKGEWICHT



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

ZUBEREITUNG

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl bestauben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Für die Aufarbeitung den Urkornteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend zu einem Wecken formen.
6. Den langen Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestauben (feines Mehlsieb).
7. Das Brot mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30 - 45 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen, idealerweise auf die höchst mögliche Temperatur (250-280°C). Zusätzlich ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, das Brot aus dem Gärkorb auf ein Backblech oder einen Pizzastein stürzen, dann ist die Naht oben und der Schluss sollte schon aufspringen, anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Etwas Wasser (ca. 200ml) in das feuerfeste Gefäß (250°C!) schütten und die Backofentüre rasch schließen.
11. Nach etwa 3-5 Minuten die Backofentüre öffnen und den Dampf (Schwaden) entweichen lassen.
12. Die Temperatur des Backofens reduzieren und das Gefäß mit Wasser aus dem Ofen nehmen.
13. Nach der angegebenen Backzeit das Brot aus dem Backofen holen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

