

Waldstauden Urkornbrot mit Natursauerteig



Knetzeit: 5min langsam, 1 Minute intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 - 60 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

- 10g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)
 - 90g Wasser 35-40°C
 - 90g Bio Roggenmehl Type 960
- ergibt
- 180g Roggensauerteig**
 - 390g Wasser 40°C
 - 6g frische Hefe (nach Wunsch)
 - 200g Bio Waldstauden Roggenmehl Type 960

- 150g Bio Waldstauden Roggenvollkornmehl
- 220g Bio Dinkelmehl Type 700
- 15g Salz
- 15g 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. Für den Sauerteig das Anstellgut, temperiertes Wasser und Roggenmehl vermengen und bei Raumtemperatur ca. 16-18 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig den reifen Sauerteig, temperiertes Wasser und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die restlichen Zutaten zum Roggensauerteiggemisch geben und wie angegeben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl bestäuben, 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 bestäuben (feines Mehlsieb).
7. Das Brot mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 45- 60 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:

