Bio Weißbrot

Rezept für 2 Stück

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 15 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 28 Minuten bei 200°C Heißluft
bzw. 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 28min 200°C 100% Feuchte
Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 28min bei 200°C

ZUTATEN

- ☐ 470g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 10g Salz
- ☐ 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 6g Feinkristallzucker
- ☐ 20g Bio Butter
- ☐ 15g frische Hefe
- ☐ 280g Wasser 22°C

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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. Zwei Teigstücke zu je ca. 400g auswiegen.
5. Locker Rundformen bzw. Rundwirken, mit dem Schluss nach Oben auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
6. Die gerasteten Teigkugeln nun etwas flach drücken.
7. Den oberen Teil locker in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso.
8. Mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen zu einem Wecken formen.
9. Die beiden Weißbrote mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen, mit Wasser leicht besprühen, abdecken, und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
11. Mit einem scharfen Teigmesser die Wecken 3-4 x quer einschneiden.
12. Die Wecken vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen.
13. Mit viel Dampf backen! Wasser oder Eiswürfeln in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend die Wecken in die mittlere Schiene des Backofens geben.
14. Die Wecken kräftig backen, ggf. nach 2/3 der Backzeit das Backblech einmal wenden.
15. Nach dem Backen ganz leicht mit Wasser besprühen, dass zusätzlich eine glänzende Kruste entsteht.
16. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

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.