Bauernbrot 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 185°C

Miele Combidampfgarer: 8min 250°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)
- ☐ 85g Wasser 35-40°C
- ☐ 85g Bio Roggenmehl Type 960

ergibt

- ☐ **180g** **Roggensauerteig**
- ☐ 410g Wasser 40°C
- ☐ 6g frische Hefe (nach Wunsch)
- ☐ 340g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 220g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- ☐ 15g Salz
- ☐ 10g Schweineschmalz od. Speiseöl
- ☐ 10g Backprofis Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)

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 bestauben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Für die Aufarbeitung den Bauernbrot Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend rund formen bzw. Wirken.
6. Einen runden Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestauben (feines Mehlsieb).
7. Das Bauernbrot mit dem Schluss nach oben 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, den Laib aus dem Gärkorb stürzen, mit einem Teigmesser drei Einschnitte in Form eines Dreieckes machen, mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken und das Brot in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Etwas Wasser (ca. 200ml) in das feuerfeste Gefäß 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:

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.