

# Burgenländerbrot 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 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze

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



## ZUTATEN

6g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)

52g Wasser 35-40°C

52g Bio Roggenmehl Type 960

ergibt

**110g Roggensauerteig**

440g Wasser 40°C

6g frische Hefe (nach Wunsch)

400g Bio Roggenmehl Type 960

200g Bio Weizenbrotmehl Type 1600

16g Salz

15g Schweineschmalz od. Speiseöl

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1000G AUSBACKGEWICHT



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://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 Burgenländerteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend rund formen bzw. wirken.
6. Einen runden Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestäuben. Am besten eignet sich ein feines Mehlsieb dafür.
7. Das Burgenländerbrot 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 stürzen (Schluss nach oben) 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](mailto:office@derbackprofi.at)

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at) • [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at) • [www.facebook.com/ofnerderbackprofi](https://www.facebook.com/ofnerderbackprofi)