Landbrot mit Natursauerteig

Knetzeit: 5min langsam

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 - 60 Minuten

Backzeit: 80 Minuten bei 250°C fallend auf 185°C

Miele Combidampfgarer: 10min 225°C 100% Feuchte, 70min 180°C Ober- Unterhitze ohne Feuchte
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 10min 250°C, 60min 180°C Ober- Unterhitze

ZUTATEN

- ☐ 20g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)
- ☐ 125g Wasser 35-40°C
- ☐ 125g Bio Roggenmehl Type 960

ergibt

- ☐ **270g** **Roggensauerteig**
- ☐ 500g Wasser 40°C
- ☐ 8g frische Hefe (nach Wunsch)
- ☐ 500g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 110g Bio Roggenmehl Type 2500
- ☐ 110g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- ☐ 17g Salz
- ☐ 18g Schweineschmalz od. Speiseöl

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1400G 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 Landbrotteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend rund formen bzw. Wirken.
6. Einen runden Gärkorb für 2000g Brote mit Roggenmehl bestauben. Am besten eignet sich ein feines Mehlsieb dafür.
7. Das Landbrot mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen, die Oberfläche gut mit Roggenmehl bestauben, 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 schupfen und auf ein Backblech oder einen Pizzastein legen und 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.