

Landbrot mit Trockensauerteig und Hefe



Knetzeit: 5min langsam

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 - 45 Minuten

Backzeit: 80 Minuten bei 250°C fallend auf 180°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

- 630g Wasser 32°C
- 18g frische Hefe
- 630g Bio Roggenmehl Type 960
- 110g Bio Roggenmehl Type 2500
- 110g Bio Weizenbrotmehl Typ3 1600
- 17g Salz
- 50g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 18g Schweineschmalz od. Speiseöl

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1400G AUSBACKGEWICHT



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

ZUBEREITUNG

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwägen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben 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 Landbrotteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend rund formen bzw. Wirken.
6. Einen runden Gärkorb für 2000g Brote mit Roggenmehl bestäuben. 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 bestäuben, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30-45 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:

