

Steirisches Winzerbrot

Rezept ergibt 2 Brote mit ca. 400g



Knetzeit: 5 Minuten langsam, 1 Minute intensiver,
Gesamt 6 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: 5 Minuten bei 250°C Heißluft, danach
Backofentür kurz öffnen und weitere 32 Minuten bei
185°C, Gesamt 37min


Miele Combidampfgarer: 5 min 225°C 100% Feuchte, 32min
185°C Ober- Unterhitze

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 5min
250°C, 32min 185°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN

- 330g Wasser 32°C
- 30g Sauvignon Blanc (steirische Weißweinsorte*)
- 260g Bio Roggenmehl Type 960
- 180g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 15g frische Hefe
- 12g Salz
- 20g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g Schweineschmalz oder Öl
- 80g Bio Walnüsse (ganz)

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

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser temperieren, Wein und Hefe beimengen und alles mit einem Schneebesen kurz verrühren.
2. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten inkl. Walnüsse wie angegeben kneten.
3. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
5. Mit einem feinen Sieb ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch mit Roggenmehl bestauben.
6. Den Teig halbieren und Rundwirken bzw. Rundformen.
7. Zu einem Wecken formen und mit dem Schluss nach unten auf das bemehlte Leinen geben.
8. Die beiden Brote abdecken und bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen, bis das Brot schön aufgegangen ist.
9. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 250°C Heißluft vorheizen.
10. Die beiden Brote nach der Gehzeit vorsichtig auf das Backblech legen, Schluss nun nach oben.
11. In das vorgeheizte Backrohr schieben.
12. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
13. Nach etwa 5 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
14. Bei 185°C fertig backen.
15. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

***TIPP:** Hat man keinen steirischen Wein zur Verfügung oder möchte man gar keinen Wein zum Rezept geben dann die angegebene Menge von 30g beim Wasser dazu rechnen.

Zum online
Rezept:

