



Einfaches Bauernbrot

Menge: 1 Brot mit ca. 1000 g

Zutaten:

- 450 g Wasser, max. 32 °C
- 15 g frische Germ/Hefe
- 400 g Roggenmehl AT Type 960 / DE Type 997 oder Type 1150
- 160 g Weizenbrotmehl AT Type 1600 / Type 1050 oder Vollkornmehl
- 15 g Salz
- 30 g getrockneter Roggenvollkornsauerteig
- 10 g neutrales Speiseöl
- 15 g Honig
- 20 g Back Malz Gerste
- Brotgewürz (optional)

Zubereitung:

Das Wasser (es sollte nicht mehr als 32 °C haben) in die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine geben und die Germ hineinbröckeln. Mit einem Schneebesen sorgfältig auflösen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles zunächst mit niedriger Stufe vermischen. Danach den Teig gut verkneten, bis eine gleichmäßige, kompakte Masse entsteht.

Den Teig nach dem Kneten leicht mit Roggenmehl bestreuen, abdecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, behutsam einschlagen und zu einem länglichen Wecken formen. Der Teig ist etwas klebrig, daher die Hände auch bemehlen.

Einen langen Gärkorb für 1000-g-Brote großzügig mit Roggenmehl bestauben. Das geht gut wenn man ein Sieb verwendet.

Das Brot mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen. Die Oberfläche nochmals leicht mit Roggenmehl bestauben, abdecken und bei Raumtemperatur etwa 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf die höchstmögliche Temperatur vorheizen, idealerweise auf 250°C. Ein feuerfestes Gefäß, für den Dampf, mit in das Backrohr stellen.

Ist das Brot gut aufgegangen, dieses vorsichtig aus dem Gärkorb auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und in das Backrohr schieben.

Etwa 150 ml Wasser in das heiße Gefäß gießen und die Ofentür sofort schließen, damit sich kräftiger Dampf bildet.

Nach ca. 5 Minuten die Ofentür kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen. Anschließend die Temperatur auf 180°C reduzieren. Das Gefäß kann man nun entfernen.

Das Brot ca. 50 Minuten fertig backen, danach aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Das Brot ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft.

Tipp: Man kann auch diverse Kerne z.B. geröstete Sonnenblumenkerne oder geröstete Kürbiskerne in den Teig geben. Durch das kurze Rösten der Kerne entwickelt das Brot ein besonders Aroma.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at