

14. Januar 2012

Bauernbrot nach Hannes Weber

Ulrike hat mich mit Ihrer Rezeptadaption nach Hannes Weber zum Nachbacken animiert. Das Bauernbrot schmeckt mild und ist ein tolles alltagstaugliches Mischbrot mit Sauerteig. Mehr gibt es dazu eigentlich nicht zu schreiben. Einfach nachbacken!

Roggensauerteig

-
- 50 g Roggenmehl 1150
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 60 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 2 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 250 g Weizenmehl 1050
- 105 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 9 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Vorteigzutaten verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend 10 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Zutaten 10 Minuten auf niedrigster und 3 Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten.

60 Minuten warm gehen lassen.

Den Teig kräftig lang wirken und mit Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen.

60 Minuten zur Gare stellen.

Mit Schluss nach oben bei 250°C fallend auf 180°C mit Dampf 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de