

Bauernbrot

Zutaten

VORTEIG/QUELLSTÜCK

300 g Brotmehl (Weizenmehle 812 oder 1050, Mischmehle 700 oder 890)
300 ml Wasser, lauwarm
10 g Hefe oder 5 g Trockenhefe

HAUPTTEIG

Vorteig (siehe Schritt 1)
700 g Mehl (siehe oben)
350 - 400 ml Wasser, lauwarm
2 gehäufte TL Salz (20 g)

BACKZEIT



50 - 60
Min.

BACKERGEBNIS



halbweiß
kräftig

KURZINFO BACKKURS

Der Brotbackkurs vermittelt die Kenntnisse zur Herstellung von Bauernbrot, Hefegebäck und Vollkornbrot.

Fragen Sie gerne nach den nächsten Terminen.

Tipp: Unsere Backkurse sind eine tolle Geschenkidee.

♥ Unsere Mehle und Produkte erhalten Sie in unserem Mühlenladen oder in unserem Online-Shop unter blattert-muehle.de



Backanleitung

(1)

Vorteig: Das Mehl für den Vorteig in eine Schüssel geben. Hefe mit den 300 ml Wasser hinzu geben und alles zu einem Brei verrühren. Diesen Vorteig abgedeckt 12 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

(2)

Hauptteig: Danach das Mehl, Salz und Wasser für den Hauptteig zu dem Vorteig dazugeben. Alle Zutaten kräftig zu einem Teig verkneten, bis er zu einer sämigen Masse verbunden ist. Den Teig 2 Stunden gehen lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen (Ober- Unterhitze).

(3)

Den Teig in 2 Stücke teilen, Laibe formen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Teiglinge in den Ofen schieben und nach ca. 20 Min. auf 200 °C zurückstellen. Ca. 45 Minuten weiterbacken.

Wichtig, damit's gelingt

Viele Brotback-Neulinge haben mit der angegebenen Wassermenge Schwierigkeiten. Tipp: Überwinden Sie sich diesen klebrigen Teig zu kneten – ein wunderbares Brotaroma und lange Frischhaltung wird Sie für Ihre Mühen belohnen. Variation: Ersetzen Sie einen Teil des Wassers oder die gesamte Wassermenge durch Buttermilch und lassen Sie sich von dem Geschmack überraschen.

mmh...

Gerne können Sie auch an einem Backkurs bei uns teilnehmen. Weitere Infos und noch mehr Rezepte finden Sie unter

*

blattert-muehle.de