



Rustikales Brot

1 Brot ca. 850 g

Erfasst 11.05.2011 nach Jeffrey Hamelman / Küchenlatein

Zutaten:

VORTEIG

250 Gramm Weizenmehl Type 550

150 Gramm Wasser

5 Gramm Salz

0,35 Gramm Trockenhefe

entsprechend 1,25 g Frischhefe

HAUPTTEIG

150 Gramm Weizenmehl Type 550

50 Gramm Weizenvollkornmehl

50 Gramm Roggenvollkornmehl

185 Gramm Wasser

5 Gramm Salz

1/2 Gramm Trockenhefe

entsprechend 1,75 g Frischhefe

Vorteig, die gesamte Menge



Zubereitung

Für den Vorteig alle Zutaten miteinander verkneten und 12 - 16 h bei Raum-temperatur (über Nacht) stehen lassen.

Für den Hauptteig zunächst alle Zutaten, bis auf den Vorteig in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Auf langsamer Stufe (KitchenAid Stufe 1) 3 Minuten verkneten. Wenn der Teig beginnt sich zu formen, den Vorteig in Stücke zerrissen zufügen. Auf nächster Stufe (KitchenAid Stufe 3) noch 2,5 Minuten weiter kneten. Je nach Teigbeschaffenheit noch Wasser oder Mehl zufügen.

Den Teig ca. 2,5 h abgedeckt gehen lassen, dabei nach 50 und 100 Minuten jeweils einen Stretch and Fold (3fach) durchführen.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 10 - 15 Minuten entspannen lassen. Entweder zur Kugel oder zum Laib formen und in ein gut bemehltes Gärkörbchen mit der Nahtseite nach oben legen. Den Teigling ca. 1,5 bis 2,5 h bei etwa 23 °C gehen lassen, der Teig muss deutlich aufgehen.

Den mit einem Backstein bestückten Backofen rechtzeitig auf 250 °C vorheizen. Den Brotlaib auf einen mit Brotschieber stürzen und nach Belieben einschneiden. Im Ofen Dampf erzeugen, die Brote einschließen und erneut Dampf erzeugen. Bei 250 °C etwa 10 Minuten backen, dann die Feuchtigkeit entweichen lassen.

Weiterbacken für 35 min. bei 210 Grad.

Anmerkung FS:

Schöne lockere Krume, gute Kruste, lecker. Geht im Ofen nochmals deutlich auf.