

REZEPT-SAMMLUNG

Schwarzwälder Landbrot

Zutaten für 1 Laib (ca. 1 kg):

850g Mehl, Typ 1050
150g Mehl, Typ 1150
1 Pack Trockenhefe
3 EL Wasser, lauwarm
30g Salz
0,6 l Wasser, lauwarm
evtl. Kräuter nach Geschmack

Zubereitung:

Beide Mehlsorten mischen und in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Nun die Hefe in 3 Esslöffeln lauwarmem Wasser lösen und in die Mulde gießen und mit ein wenig Mehl vom Rand her bedecken. 3 bis 4 Stunden (eher 4) zugedeckt bei 20-25 °C ruhen lassen.

Danach Salz und 600ml lauwarmes Wasser zufügen und verkneten. Wenn Sie dem Teig Kräuter zufügen möchten, so tun Sie dies zusammen mit dem Salz und dem Wasser. Den Teig erneut 60 bis 90 Minuten (besser 90) ruhen lassen, dabei alle 30 Minuten durchkneten. Nach der Ruhezeit den Teig zu einem runden Brotlaib formen. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 °C vorheizen (Ober- & Unterhitze). Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Dann auf 180 °C herunterschalten und weitere 30 Minuten fertig backen. Einen besonderen Pfiff erhält das Brot, wenn man vor dem Backgang, grobes Meersalz über des Brot streut und etwas andrückt.

Arbeitszeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 5 ¾ Stunden