

REZEPT-SAMMLUNG

Kräftiges Landbrot

Zutaten für 1 Laib (ca. 850g):

Vorteig:

155g	Dinkelmehl
155g	Wasser
1g	Frischhefe

Hauptteig:

365g	Mehl, Typ 1050
155g	Wasser
8g	Frischhefe
10g	Honig
10g	Salz

Zubereitung:

Für den Vorteig eine Schüssel mit dem Wasser füllen, die Hefe hineinbröckeln und das Mehl zugeben. Anschließend die Zutaten mit einem Löffel verrühren. Der Vorteig muss nicht glatt und homogen sein. Es genügt, wenn alle Zutaten miteinander vermischt sind.

Die Schüssel mit einer Folie oder einem Deckel abdecken. Den Vorteig bei Raumtemperatur (ca. 20-24°C) 1 Stunde land reifen lassen. Die Schüssel anschließend für 22-24 Stunden bei 4-6°C im Kühlschrank lagern. Der Vorteig ist reif, wenn er deutlich aufgegangen ist, Blasen schlägt und aromatisch, leicht säuerlich riecht.

Am Backtag den Vorteig mit sämtlichen Zutaten für den Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine vermengen. Anschließend 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, straffen und elastischen Teig kneten.

Den Teig 1 Stunde luftdicht abgedeckt bei 24°C gehen lassen.

REZEPT-SAMMLUNG

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand kräftig durchkneten, um das während der ersten Gare entstandene Gas auszudrücken.

Den Teig rund formen und mit dem Schluss nach oben in einem runden und bemehlten Gärkorb ca. 1 ½ Stunden abgedeckt bei etwa 24 °C zur Gare stellen.

Hat sich der Teig sichtbar vergrößert (mindestens verdoppelt), den Teig vorsichtig aus dem Gärkorb auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Der Schluss befindet sich nun unten. Das anhaftende Mehl mit der Hand gleichmäßig verstreichen.

Den Teigling mit einem scharfen Messer ca. 2 cm tief über Kreuz einschneiden. Das Backblech mit Teigling in den kräftig vorgeheizten Ofen schieben. Bei 250 °C mit viel Schwaden 45 Minuten ausbacken. Nach 10 Minuten die Schwaden ablassen und die Temperatur auf 210 °C senken. In den letzten 10 Minuten die Temperatur auf 250 °C erhöhen und die Ofentür einen Spalt breit geöffnet lassen, damit die Kruste schön rösch wird.

Das Brot unbedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Arbeitszeit effektiv:	15 Minuten
Arbeitszeit absolut:	24 Stunden
Ruhezeit:	27 ½ Stunden