

# Das Dirneder Vorschussbrot



DER ÖSTERREICHISCHE STEINOFEN-KLASSIKER  
FÜR OSTERN & CO IN NEUER DIRNEDER-VARIANTE.



## IHR BRAUCHT

350 g Roggenmehl 500  
250 g Weizenmehl 480 glatt  
oder Weizenmehl 700  
370 g lauwarmes Wasser  
(ca. 30 °C)  
70 g Milch  
1 Pkg. Trockenhefe  
(od. 1/2 Würfel frische Germ)  
12 g Salz  
6 g Gerstenmalz  
18 g Trockensauerteig

## SO GEHT'S

- 1\_ Die Hefe im Wasser auflösen.
- 2\_ Alle weiteren Zutaten exakt abgewogen dazu mischen und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten: 10 Minuten langsam, 2 Minuten etwas schneller. Oder alternativ per Hand zu einem glatten Teig verkneten.
- 3\_ Anschließend den fertigen Teig zugedeckt auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 20 Minuten rasten lassen.
- 4\_ Währenddessen ein Gärkörbchen (1 kg) durch ein feines Sieb mit Roggenmehl bestauben.
- 5\_ Den Teig rund wirken, ins Gärkörbchen legen und unter einem Leinentuch 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 6\_ Einen hitzebeständigen Topf (zB. einem Aromatopf) im Ofen bei 230° C Heißluft vorheizen.
- 7\_ Den Teigling nach der Rastzeit auf ein Backpapier stürzen und in den Topf heben.
- 8\_ Bei geschlossenem Deckel das Brot 55 Minuten backen.
- 9\_ Das fertig gebackene Brot aus dem Topf heben und auskühlen lassen.

EIN LAIB  
TOASTBROT

MEHLZEIT UND  
GUTEN APPETIT WÜNSCHT  
*die Dirneder Mühle*

CA. 1,0 H  
ZUBEREITUNGSZEIT  
INKL. RUHEZEIT

CA. 55 MIN BACKZEIT