

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