

Waldstauden- kornbrot



FÜNFMAL MEHL FÜR EINMAL BROTTGENUSS

DAS REZEPT STAMMT VON **CARINA EGARTER**, DIE WIEDERUM EINE BACKANLEITUNG VON CHRISTINA BAUER („BACKEN MIT CHRISTINA“) VARIIERT HAT.



IHR BRAUCHT FÜR DEN VORTEIG

200 g Roggenmehl
200 g Wasser
2 EL Sauerteigansatz

FÜR DEN HAUPTTEIG

Vorteig
450 g Roggenmehl
200 g Schwarzroggenmehl
150 g Weizenmehl
200 g Waldstaudenkorn
780 g lauwarmes Wasser
1 Messerspitze
Roggenmalzmehl
35 g Brotgewürz
22 g Salz

SO GEHT'S

- 1_ Vorteig am Vorabend des Backtages in einem großen Glas ansetzen und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- 2_ Den Vorteig in die Rührschüssel geben. Mit dem lauwarmen Wasser etwaige Vorteigreste aus dem Ansatzglas spülen und in die Rührschüssel gießen.
- 3_ Alle anderen Hauptteig-Zutaten begeben und zu einem Teig verkneten. Bei maschineller Arbeit eine niedrige Rührstufe wählen. Aufgrund des hohen Roggenanteils ist der Teig eher weich.
- 4_ Die Rührschüssel abdecken und den Teig ca. 1 h gehen lassen.
- 5_ Anschließend den Teig mit Weißroggenmehl von Hand kneten und rund wirken.
- 6_ Den Teigling im gut bemehlten Simperl weitere 3-4 h ruhen lassen.
- 7_ Backstein im Rohr mindestens 30 min vor dem Ende der Stückgare – wenn möglich im Dampfbackmodus – auf 250° vorheizen.
- 8_ Auf 230° zurückschalten, den Teigling direkt auf den vorgeheizten Backstein stürzen und sofort backen. Die ersten 10 min mit viel Dampf backen. Dann die Temperatur auf 200-210° erneut reduzieren und das Brot weitere 40-50 min backen.

FÜR 1
LAIB BROT

CA. 15-17 H
ZUBEREITUNGSZEIT
INKL. NACHTGARE

CA. 50-60 MIN BACKZEIT

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

TIPP

Das Brot immer im Auge behalten, sobald es im Rohr ist. Nach ca. 40-45 min einen ersten Klopf- und Temperaturtest machen. Wenn die Kerntemperatur 97° erreicht hat und das Brot beim Beklopfen der Unterseite hohl klingt, ist es fertig.