Mischbrot 1A

Zutaten: für zwei Brot
700 g Weizenmehl Type 550
300 g Roggenmehl Type 1350
680 ml Wasser
20 ml Obstessig
20 g Salz
10 g Hefe
200 g Sauerteig
2 Tl Brotgewürz
2 El Olivenöl
Mehl zum stauben und Arbeitsfläche

Zubereitung:
Den Sauerteig mit einem Teil des warmen Wassers in einer Schüssel aufschlämmen. Hefe mit einer Prise Zucker und etwas Wasser auflösen.
Mehle in eine Schüssel sieben, Gemörserte Brotgewürz untermengen. Eine Mulde formen und Hefe-Wasser in diese geben. Etwa 15 Min. warten bis die Hefe „anspringt“. Alle weiteren Zutaten zugeben und in einer Knetmaschiene 2-3 Min. verrühren. Dann den Teig auf einer höheren Knetstufe für 5 Min. weiter zu einem glatten Teig kneten. Diesen nun 45-60 Min.aufgehen lassen.
Wenn der Teig das doppelte an Volumen zugenommen hat, diesen nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einer Kugel formen und ein weiteres mal 30 Min. aufgehen lassen.
In zwei Stücke teilen, je ca. 1050 g,, und dehnen und Falten. Nach 10 min einweiteres mal dehnen und falten dabei eine zu Kugeln formen. Diese, mit dem Schluß nach oben, in bemehlte Gärkörbchen legen und abdecken. Weiter gehen lassen. ca.20 Min.
Den Backofen mit dem Back-Blech oder Back-, Pizza-Stein und dem Dampferzeuger auf 230°C aufheizen.
Die Teiglinge auf ein mit Grieß bestreuten „Schießer“ stürzen und einschneiden und auf den vorgeheizen Stein/Blech schieben. Wasserdampf erzeuegen und 15 Min. backen.
Den Dampferzeuger und Dampf aus dem Ofen heraus nehmen und weitere 20 Min. backen. Prüfen ob das Brot fewrtig gebacken ist ggf. weitere 10 Min. bei verminderte Hiltze fertig backen und auf ein Gitter, zum abkühlen, setzen.

Tip: Im oberen drittel der Teiglinge 4 Schnitte im Eck in das zu vor bemehlte Stück schneiden. Dieses geht dann beim Backen wie ein Berg / Kamien auf, und sieht interessant aus.

Historie:
11.3.24 ein Mischbrot auf einem Backblech gebacken

Brote
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:mischbrot-1a?rev=1710240448

Last update: **12.03.2024 11:47**