Roggen-Dinkelbrot "Bax im Holz"

ein Roggenbrot im Holzbackrahmen gebacken mit 80% Roggen-, und 20% Dinkel-Vollkornmehl. Mein erster Versuch ein Brot in einem Holzbackrahmen zu backen.
das Rezept ist in meinem Fall für drei Brot, in den Gewichten 1100 gr.,400 gr. und 500 gr. ausgelegt. Also immer ein Brot zum Verschenken :).



Zutaten:
Für den Vorteig:
200 gr. Roggenmehl Type 1150
200 gr. Wasser
150 gr. Sauerteig
Mische die Zutaten und lasse den Vorteig abgedeckt 12 Std. bei Raumtemperatur ruhen

Für den Hauptteig:
700 gr. Wasser
10 gr. Hefe
800 gr. Roggenmehl Type 1150
200 gr. Dinkelmehl Type 630
20 gr. Salz
Brotgewürze nach pers. Geschmack

Zubereitung:

Die Hefe wird im lauwarmen Wasser aufgelöst und mit dem Vorteig vermengt. Mehl, Salz und Gewürze zugeben und den Teig nun 10 Min. glatt kneten. Diesen Teig nun 30 Min. ruhen lassen.
Den Teig nun in gewünschte größe teilen (z.B. 50%, 25% und 25%). Dehne und Falten die Teigstücke auf eine bemehlte Arbeitsfläche zu ovalen Laibe.
Die gut geölte Holzrahmen werden auf ein Backblech gestellt und mit den Brot-Laiben gefüllt und etwas bemehlt. Mit einem Tuch abdecken und 60 Min. ruhen lassen bis sich sichtbare Risse an der Oberseite gebildet haben.

Den Backofen in dieser Zeit auf 230 - 240°C vorheitzen. Nun das Backblech, mit den Holtrahmen in den Ofen schieben, dabei sofort kräftig beschwaden. Nach ca. 5 Min. ein weiteres mal einen Sprühstoß geben. Nach weiteren 5 Min. nun die Temperatur auf 200°C reduzieren und ca. 40 - 50 Min. backen.

Tip:
Für eine besonders knusprige Brotkruste kann das Brot nun weitere 10 Min. ohne Rahmen bei 200° - 220°C gebacken werden. (fast ein DoBack-Brot)

Historie:
25.12.2021 mein erster Versuch nach dem Rezept von „Bax im Holz“

Brote
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:roggen-dinkelbrot-bax?rev=1640601812

Last update: **25.03.2022 18:16**