

Rezept

Genetztes Bauernbrot

Ein Rezept von Genetztes Bauernbrot, am 11.12.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

225 g Weizenmehl (Type 812)

50 g Roggenmehl (Type 1150)

1 Eigelb (Größe M)

12 g Salz

225 g Weizenmehl (Type 1050)

8 g frische Hefe

75 g flüssiger Sauerteig (selbst gemacht, oder Fertigprodukt)

AUSSERDEM:

Öl für die Schüssel

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote à 500 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig die angegebenen Zutaten und 380 ml eiskaltes Wasser in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 10 Min. kneten, dann auf höherer Stufe in 8 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
2. Eine große Schüssel mit Öl einstreichen, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am Zubereitungstag den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 240° vorheizen. Ein Blechgefäß auf den Boden stellen. Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und zweimal locker zusammenlegen. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min ruhen lassen.
4. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück mit leicht angefeuchteten Händen rund formen (nicht auf der Arbeitsfläche zusammenkneten). Jeweils zwei Kugeln dicht nebeneinander auf eine leicht feuchte Platte oder ein Backblech setzen. Die Teige mit Wasser bestreichen und 5-10 Min. ruhen lassen.
5. Die Teige auf den heißen Backstein im Ofen setzen. Das Blechgefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen. Nach 10 Min. die Backofentemperatur auf 180° reduzieren. Das Brot in ca. 40 Min. kräftig braun backen.
6. Das Brot aus dem Ofen nehmen, leicht mit Wasser einstreichen (so bekommt es einen schönen Glanz) und auf einem Gitter abkühlen lassen.