

## Rezept

# Schmalzbrot

Ein Rezept von Schmalzbrot, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>250 g</b> Roggenmehl (Type 1150)
<b>300 ml</b> Wasser	<b>20 g</b> Hefe (ca. 1/2 Würfel)
<b>75 g</b> flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	<b>10 g</b> Zucker (ca. 2 TL)
<b>150 g</b> Griebenschmalz (Schweineschmalz)	<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)
Mehl zum Arbeiten und zum Bestreuen	<b>50 g</b> Röstzwiebeln
	Backpapier für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote (à 600 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Jeweils 125 g Weizen- und Roggenmehl in eine Schüssel geben und mit dem lauwarmen Wasser, der Hefe, dem Sauerteig und dem Zucker mischen. Alles 1-2 Min. in der Küchenmaschine oder von Hand verrühren, damit sich die Hefe gut entwickelt. Erst jetzt das restliche Mehl und das Salz zugeben und unterarbeiten. Den Teig abgedeckt 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen das Griebenschmalz in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen und die Röstzwiebeln zugeben. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Das Schmalz zu dem gegangenen Teig geben und unterarbeiten. Alles 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten.
4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 30 Min. abgedeckt gehen lassen. Zwischendurch mehrmals rund wirken, damit er eine wollige Struktur bekommt.
5. Den gegangenen Teig halbieren und zu länglichen Laiben formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Mehl bestäuben und noch einmal 30 Min. ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 5 Min. anbacken. Danach die Temperatur auf 200° herunterregeln und die Brote in 30-35 Min. fertig backen.