

Rezept

Toskanisches Landbrot

Ein Rezept von Toskanisches Landbrot, am 25.04.2024

Zutaten

20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	8 EL warmes Wasser
1 TL Zucker	5 EL Weizenmehl Type 550
300 g Weizenmehl Type 550	50 g Weizenvollkornmehl
50 g Roggenmehl Type 997	1 TL Salz
50 g flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	ca. 300 ml warmes Wasser
Öl zum Bearbeiten	Mehl zum Bearbeiten
	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 700 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit dem warmen Wasser glatt rühren. Zucker und Mehl dazugeben und gut mischen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. ruhen lassen.
2. Für den Hauptteig Mehle, Salz und Sauerteig grob mit dem Vorteig mischen. Das warme Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) dazugeben und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 5 Min. rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch Wasser dazugeben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. zusammenfalten und -drücken, dabei Hände und Arbeitsfläche immer wieder mit etwas Mehl bestäuben. Eine Schüssel mit Mehl ausstreuen und den Teig darin zugedeckt an einem warmen Ort ca. 3 Std. ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdreifacht hat.
3. Den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche noch einmal ca. 10 Min. kneten, bis er sehr elastisch ist. Hände und Schüssel einölen. Den Teig dreimal zusammenfalten und in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Ein Backblech einfetten und den Teig aus der Schüssel behutsam daraufgleiten lassen. Die Oberfläche mit etwas Mehl bestreuen. Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen und das Brot auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.