

Rezept

Weizenmischbrot Grundrezept

Ein Rezept von Weizenmischbrot Grundrezept, am 04.10.2023

Zutaten

100 g Weizenvollkornmehl	7 g frische Hefe
100 ml Milch	130 g Roggenmehl (Type 1150)
300 g Weizenmehl (Type 550)	1 TL gemahlener Fenchel
1 TL gemahlener Kümmel	10 g Salz

Außerdem:

neutrales Öl zum Arbeiten

Mehl zum Arbeiten

Gärkörbchen (25 cm Ø)

Pizzastein

1 Handvoll Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1 g F, 3 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Das Vollkornmehl mit 100 ml Wasser und einem Drittel der Hefe verrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Vorteig ca. 1 Std. vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Die Milch lauwarm erwärmen und mit 200 ml Wasser mischen. Vorteig, restliche Hefe, Roggen- und Weizenmehl, Fenchel, Kümmel und Salz in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam die Milchmischung dazugießen und alles auf kleinster Stufe zu einem glatten, klebrigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten, sodass Spannung im Teig entsteht. Den Teig dann wieder ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken. Dafür den Teig flach drücken, den Rand an einer Seite zur Mitte falten und festdrücken. Den Teig etwas drehen und wieder zur Mitte falten. So rundum fortfahren, bis der Teig eine gute Spannung aufweist und gleichmäßig rund ist. Den Teig dann umdrehen und auf der Arbeitsfläche noch etwas rund rollen. Mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig nochmals 45-60 Min. gehen lassen.
5. Währenddessen den Pizzastein auf den Ofenrost (2. Schiene von unten) legen und im Backofen auf 250° vorheizen. Dabei im Ofen (unten) einen Stieltopf mit vorheizen. Die Druckprobe machen und den Teig bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

6. Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit Mehl bestreuen. Den Laib auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel in den Topf geben und das Brot ca. 10 Min. backen. Den Ofen auf 210° zurückschalten, den Topf herausnehmen und das Brot in ca. 40 Min. fertig backen. Die Klopfrage machen und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.