

Unser Lieblingsbrot



Zutaten Vorteig:

50 g Anstellgut
100 g Roggenmehl Typ 1150
100 g Wasser

Zutaten Hauptteig:

200 g Sauerteig (Vorteig)
400 g Weizenmehl Typ 550
200 g Dinkelmehl Typ 630
430 g handwarmes Wasser
5 g Hefe
16 g Meersalz
4 g Rauchsalz

Tag 1

Am Vorabend den Vorteig (Sauerteig) zubereiten.

Tag 2

Die beiden Mehlsorten des Hauptteiges mit Wasser 7 Minuten kneten und 30min ruhen lassen (Autolyseteig).

Die Hefe mit dem Vorteig (Sauerteig) vermengen und zum Autolyseteig geben. (Hinweis: 50g gehen wieder zurück zum Anstellgut.)

Das Ganze nochmals 7 Minuten kneten. Erst jetzt das Salz hinzufügen und weitere 10 Minuten kneten.

Den gekneteten Teig in einer geölten Auflaufform bei Zimmertemperatur für ca. 2 Stunden abgedeckt gehen lassen. Dabei alle 30 Minuten Dehnen und Falten (stretch and fold).

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und formen. Anschließend mit der Naht nach oben in einen bemehlten Gärkorb setzen und abgedeckt weitere 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backzeiten:

- Den gusseisernen Topf samt Deckel in den Backofen stellen und auf 250 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Wenn die Temperatur erreicht ist, den Teigling in den Topf stürzen.
- Das Brot 30 Minuten mit Deckel bei 250 °C backen.
- Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 Minuten backen.

Lasst es Euch schmecken!

www.rueff.me

https://www.youtube.com/channel/UCAuY5Zzah9w7zsfQ_SQsCrQ