Heidebrot

Zutaten
500g Roggensauerteig
375g Roggenmehl 1370 oder 1150
80g Weizenmehl 1050
80g Weizenmehl 550
16g Salz
230 - 260g Wasser
150g Mehlkochstück
(5g frische Hefe und 1 TL Honig optional)

So funktioniert es!

Am Tag vor dem backen richten wir den Sauerteig aus
250g Roggenmehl
240g Wasser
20g Anstellgut
Die Zutaten vermischen und mindestens 12 Std, besser 16 – 20 Std reifen lassen.

Auch am Vortag!
Richten wir das Quellstück oder Mehlkochstück.
Dafür brauch wir, 40g Roggenmehl, 100g Wasser.

So funktioniert es!
Das Wasser zu kochen bringen und das Salz dazu geben.
Mehl mit einem kleinen Schneebesen in das Wasser geben. Topf von der Platte nehmen und 1 - 2 Minuten kräftig rühren.
Es entsteht ein gummiartiges Teigstück.
Diese auskühlen lassen und im Kühlschrank, bis zum Back Tag aufbewahren.

Der Back - Tag!
Alle Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
Wer mag, kann an dieser Stelle noch 5g Hefe und einen TL Honig dazu geben
und kurz auf langsamer Stufe kneten.
Dadurch wird das Brot etwas luftiger und die Zeit der Stückgare ist kürzer.
Das Wasser langsam dazu geben.
Die Konsistenz ist ungefähr wie Mauermörtel oder Kartoffelpüree.
Auf mittlere Stufe ca. 5 – 6 Minuten zu einem weichen, klebrigen Teig kneten
Den Teig etwas bemehlen und abgedeckt 1 – 2 Std., bei Raumtemperatur, gehen lassen.

So geht es weiter!
Den Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche lang wirken und paar Mal einschlagen, zu einem Laib formen.
Der Schluss liegt an der Seite.
Den Teigling mit Mehl bestreuen, abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen.
Der Teig sollte mindestens um die Hälfte seiner Größe aufgegangen sein.

So geht es weiter!
Den Teig mit einem feuchten Messer, längs in der Mitte fast ganz durchschneiden.
Mit nassen Händen jetzt beide Hälften von innen nach außen, zur Mitte drehen so dass die Schnittfläche mit den Gärbläschen, beider Seiten nach oben kommt.
Das Brot jetzt gleich auf ein Backpapier oder gut bemehlten Brotschieber geben
Nur die Seiten, nochmal kräftig mit Mehl bestreuen.

www.witt-pc.de

Weiter 30 – 40 Minuten gehen lassen und den Backofen mit Pizzastein (Pizzazauberer plus) auf 250C O/U vorheizen.

Jetzt wird gebacken!
Das Brot von oben kräftig mit Wasser aus der Sprühflasche besprühen und auf den heißen Pizzastein schieben. Dafür den Stein am besten aus dem Ofen nehmen.
Mit ein paar Sprühstößen aus der Sprühflasche in den Ofen, den Stein mit dem Brot auf unteren Einschubschien, einschieben und 15 Minuten anbacken.
Die Temperatur dann auf 190C senken und für weiter 50 – 60 Minuten backen.
Klopftest machen und das Brot auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
Erst anschneiden, wenn das Brot ganz ausgekühlt ist und die sehr dunkle Kruste wieder weich geworden ist.
Am besten schmeckt das Brot am nächsten, oder die nächsten Tage.

Viel Spaß beim nachbacken!

www.witt-pc.de