Landbrot fifty – fifty

Roggen - Weizen - Mischbrot

<u>Zutaten</u>
260g Roggenmehl 1370 oder 1150
260g Weizenmehl 1050
300g Wasser
30g Anstellgut
8g Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
13g Salz

So funktioniert es!
Aus dem Roggenmehl, Anstellgut und Wasser einen Teig mischen.
An einem warmen Ort, am besten 28 -30C, 4 – 6 Std. zu einem milden Sauerteig reifen lassen.
Nach 4 Std. ist noch keine Bewegung im Sauerteig sichtbar,
nach 6 Std. sieht man schon leicht, dass sich etwas bewegt.

So geht es weiter!
Hefe fein zerbröselt auf den Sauerteig geben
Weizenmehl, Salz und den Sirup dazu geben.
Mit der Küchenmaschine mindestens 6 Minuten kneten sodass ein weicher, leicht klebender Teig entsteht.
Abgedeckt, in der Rührschüssel, an einem warmen Ort 1,5 – 2 Std. gehen lassen.
Der Teig wird sich in der Zeit verdoppeln.

So geht es weiter!
Den Teig aus der Schüssel, auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und falten
Ringsum, erst den Teig etwas hochziehen, und zur Mitte falten.
So lange wiederholen (3 – 4x) bis den Teig deutlich Spannung bekommt.

Ab ins Körbchen!
Den Teig etwas länglich formen oder rund je nach dem wie die Form des Gär Körbchen ist
In das gut bemehlte Körbchen geben, mit Schluss nach oben.
Abgedeckt mit einem Tuch ca. 45 Minuten gehen lassen bis sich der Teig wieder verdoppelt hat.

Den Backofen mit Pizzastein vorheizen!
Auf 260C O/U den Teig aus dem Gär Körbchen, vorsichtig auf den heißen Pizzastein stürzen und kräftig mit Wasser aus der Sprühflasche besprühen.
150ml Wasser in den Ofen schütten und die Tür sofort schließen.
Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200C senken und den Wasserdampf aus dem Ofen lassen.
Für weitere 55 – 60 Minuten backen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481