Splitterkruste

Dieses Rezept ist angelehnt an dem
Friss dich dumm Brot

<u>Zutaten</u>
300g Weizen Typ 550
200g Weizen Typ 1050
100g Dinkel Typ 1050
100g Roggen Typ 1370 oder 1150
8 – 10g Hefe, frisch
2 TL Honig
10 -12g Sauerteig Anstellgut oder 1 EL (Apfel) Essig
16g Salz
470 - 480g Wasser, kalt

Das Friss dich dumm Brot ist im Original mit deutlich mehr Hefe und Wasser.
Ich habe auch das Dinkelmehl in Typ 1050 geändert und etwas die Mengen angepasst.
Ob es eigentlich noch etwas mit dem Friss dich dumm Brot zu tun hat weiß ich nicht.
Auf alle Fälle ist mir die Idee zu diesem Brot durch das Friss dich dumm Brot gekommen.
So gebacken sollte es deutlich verträglicher sein als das Original Rezept

So funktioniert es!

Mehle miteinander mischen Hefe, ASG (oder Essig) und Honig im Wasser lösen und zum Mehl geben
Mit der Küchenmaschine einen leicht klebrigen Teig kneten
Nach 3 - 4 Minuten kneten das Salz dazu geben und für weitere 5 Minuten kneten.

Zeit ist beim Brotbacken eine wichtige Zutat und beginnt beim Kneten.
Je länger man knetet, um so weichen und elastischer werden Weizen lastige Teige.
Wenn er weich und elastisch ist und sich gut ziehen lässt ohne zu reißen ist er perfekt.
Den Teig 3- 4 Std gehen lassen.
Nach 90 Minuten mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche das erste Mal dehnen und falten.
Vor dem backen das gleich nochmal wiederholen.
Dabei so wenig wie möglich Mehl in den Teig arbeiten.
Wer mag kann das auch jede Stunde machen um so luftiger wird das Brot.

Ohne Vorheizen backen!
Den Teig, vorsichtig in den leicht bemehlten Ofenmeister setzen, einschneiden und mit Deckel,
auf unterster Schiene für 60 Minuten bei 240C backen.

Mein Tipp:
Die Hefe auf 1 – 2g reduzieren und den Teig über Nacht gehen lassen.
Nach dem Backen noch mal für ca. 10 Minuten ohne Deckel nachbacken

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

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