

Weizen Roggenvollkorn Landbrot

Offen geschoben auf dem vorgeheizten Pizzastein gebacken.

Zutaten

170g Roggenvollkornmehl

330g Weizenmehl, Typ 1050

1 EL milder Essig

18g Hefe

½ TL Zucker

13g Salz

1TL Brotgewürz, optional

325g Wasser



So funktioniert es!

Mehle mischen, in die Mitte des Mehls eine Mulde machen und da hinein, geben wir alle Zutaten. Das Salz geben wir noch nicht dazu.

In dem Wasser, mit etwas Mehl vom Muldenrand lösen wir die Hefe und es entsteht dabei ein flüssiger Brei.

10 - 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe anspringt.

Salz dazu geben.

Mit der Küchenmaschine, alles zu einem leicht klebenden Teig verkneten

Das dauert ungefähr 3 – 4 Minuten und anschließend, abgedeckt 1 - 4 Std. gehen lassen.

So geht es weiter!

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch mal etwas kneten und für das gut bemehlte Gärkorbchen formen.

Mit dem Schluss nach oben einlegen und mit einem Tuch abdecken.

Nach ca. 30 - 45 Std. hat sich der Teigling im Gärkorb verdoppelt.

Ofen und Stein auf 250C O/U vorheizen!

Aus dem Gärkorb, den Teig vorsichtig auf den heißen Stein stürzen und kräftig, mit warmem Wasser aus der Sprühflasche besprühen.

4 – 5 kräftige Sprühstöße aus der Pumpflasche auf den Boden des Ofens geben.

Bei 250C auf 2. Schiene von unten, für ca.10 - 15 Minuten backen.

Die Tür vom Ofen öffnen und die Temperatur auf 190 - 200 senken.

In 45 - 50 Minuten fertig backen.

Das heiße Brot, mit etwas, im kalten Wasser, gelöster Speisestärke, abstreichen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

Guten Appetit!