

Brotrezept vom Bäcker für den Brotbackstein (Ergibt 1 Brot á 1 kg)

Zutaten & Zubereitung

400g Weizenmehl (Type 405 oder 550), 400g Roggenmehl (Type 1150)
10 g Sauerteigextrakt, 1 Würfel frische Hefe, 1 TL Zucker
ca. 1/2 Liter warmes Wasser, die richtige Menge ergibt sich
beim Kneten des Teiges, der Teig darf nicht zu weich sein.
1-2TL Salz, 1TL Salatöl

150 gr. Weizenmehl in Plastischüssel, 1 Teelöffel Zucker und die Hefe locker
unterbröckeln und
vermischen.

Warmes Wasser (ca. 37 Grad) langsam mit der Hand unterrühren bis ein dünner Teig
entsteht.

Die Hefe muß völlig aufgelöst sein.

30 min. mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Geben Sie jetzt das restliche Wasser, das Mehl (Roggen & Weizen), das Salz, das
Sauerteigextrakt und das Öl dazu und vermischen Sie alles leicht.

Kräftig durchkneten bis ein fester, wolliger Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und ca.
45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Geben Sie den Teig auf eine bemehlte Teigfläche und kneten Sie ihn kräftig durch.

Formen Sie nun Ihren Brotlaib und geben Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech.

Decken Sie es mit einem Tuch ab, und lassen Sie es an einem warmen Ort so lange
gehen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

Tipp:

Der Teig sollte nicht so lange gehen, bis er an der Oberfläche aufreißt.

Wenn Sie einen Brotbackstein besitzen, heizen Sie diesen natürlich im Backofen auf, und
geben dann das Brot mit Hilfe einer Brotschaufel direkt auf den heißen Stein.

Heizen Sie den Backofen gut vor (ca. 220-250°C) und geben Sie dann das Brot in den Backofen direkt auf den heißen Pizzastein / Brotbackstein

Sie können, bevor Sie den Backofen vorheizen, eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen

(Falls Sie einen Brotbackstein besitzen: Nicht das Wasser auf den Pizzastein geben)

Backen Sie das Brot etwa 20-25min.

Wenn Ihnen die Kruste und die Farbe so passt, drehen Sie den Backofen auf ca. 190-200°C zurück.

Ist die Farbe und die Kruste noch zu hell, lassen Sie die Temperatur so lange, bis die Kruste die gewünschte Farbe erreicht.

Backen Sie das Brot noch weitere 30 min.

Gesamtbackzeit ca. 45-60 min.

Guten Appetit