

MEIN ERSTES BROT

SO EINFACH MIT NUR 5 ZUTATEN



STÜCK

2 à 600 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~26 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

500 g	Wasser (20°C)
490 g	Weizenmehl (W700/W550)
200 g	Roggenmehl (R960/R1150)
5 g	Backhefe
15 g	Salz

HAUPTTEIG

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem klumpenfreien Teig mischen. 30 Minuten rasten lassen, dann das Salz hinzufügen. Nun den Teig mit der Slap-and-Fold-Methode 10 Minuten auskneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten reifen lassen. Danach den Teig in der Teigwanne mit nassen Händen falten, gut abdecken und im Kühlschrank bei 4-8°C 12-24 Stunden reifen lassen. Die Temperatur im Kühlschrank bestimmt die Reifezeit. Je kälter die Temperatur, desto langsamer reift der Teig.

AUFARBEITUNG

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, leicht mit Roggenmehl bemehlen und aus der Teigwanne auf eine ebenfalls leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. In 2 gleich große Stücke abstechen und zu Laiben formen. Dabei darauf achten, dass die Laibe gut auf Spannung gebracht werden. Die Laibe mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe legen und zugedeckt 45-90 Minuten zur Gare stellen.

BACKEN

Das Backrohr mit Backblech auf 230°C vorheizen, Brote einschieben und gut beschwaden. Dann die Brotlaibe ca. 30 Minuten goldbraun ausbacken.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 28-30 °C



Teigruhe 14-26 Std.



Backtemperatur 230°C



Backdauer 30 min