

# RUSTIKALES WEIZENBROT

EIN MIT KEFIR GELOCKERTER BROTEIG



## STÜCK

1 à 950g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

24 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### KEFIR - VORTEIG

20g	Wasser
20g	Kefir-Flüssigkeit
40g	Kefir-Körner, bzw. Kristalle
60g	Roggenmehl 960

### HAUPTTEIG

350g	Wasser
20g	Altbrot
370g	Weizenmehl W700/W550
100g	Weizenmehl W1600/W1050
12g	Salz

## 1. KEFIR - VORTEIG

Die Kefir-Körner, das Wasser und die Flüssigkeit zu einem feinen Gel pürieren. Das Gel mit dem Roggenmehl zu einem Teig anrühren. Den Teig zugedeckt bei ca. 22-26°C 10-14h reifen lassen.

**Tipp:** Sollte der Kefir zusätzlich mit Rosinen oder anderen Trockenfrüchten gefüttert sein, können diese auch mitpüriert werden. In dem Fall können die Rosinen die Kefir-Kristalle teilweise ersetzen. Zum Beispiel: 40g Kefir-Kristalle ersetzen durch 25g Kefir-Kristalle + 15g Rosinen aus der Kefir-Wasser-Mischung.

## 2. HAUPTTEIG

Das Altbrot im Wasser etwa 15 Minuten einweichen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Der Teig kann nun mit der Hand (ca. 12 Minuten) oder mit der Küchenmaschine geknetet werden. Dazu alle Zutaten zusammen in die Knetschüssel geben und 6 Minuten langsam mischen, dann das Salz hinzufügen und den Teig weitere 4 Minuten glatt auskneten. Den fertigen Teig in eine geölte Wanne geben und ca. 3-4 Stunden reifen lassen. Während dieser Teigruhe (nach ca. 2h) den Teig einmal zusammenfalten.

## Aufarbeitung

Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und von allen Seiten einfalten, umdrehen und mit der Teigkarte zusätzlich auf Spannung bringen. Den Teigling mit dem Schluss nach oben in einen mit einem Tuch ausgelegten, bemehlten Gärkorb geben. Den Teigling 2-4 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend weitere 10-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

## Backen

Den Backofen mit Brotbacktopf auf 240°C aufheizen. Den gekühlten Teigling in den heißen Brotbacktopf geben, einschneiden und mit geschlossenem Deckel bei 240°C für 20 Minuten backen. Danach den Deckel entfernen und den Brotlaib bei 225°C weitere 20 Minuten fertig backen.

**Tipp:** Wenn ohne Brotbacktopf gebacken wird, dann mit reichlich Schwaden backen. Nach 20 Minuten die Ofentüre kurz öffnen, damit der Schwaden abziehen kann.

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 26-28°C



**Teigruhe** 4h + 10 - 16h



**Backtemperatur** 240 / 225°C



**Backdauer** 40 min