

# ZIRBEN - WALNUSSBROT

MICHAEL'S GEWINNERBROT BEIM KRUSTE&KRUME BROTWETTBEWERB 2017



## STÜCK

1 à 700g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

3 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENSAUERTEIG

50g Wasser (30°C)  
50g Weizenmehl 700  
5g Anstellgut

### HAUPTTEIG

reifer Sauerteig  
225g Wasser (25-27°C)  
200g Weizenmehl 700  
50g Roggenvollkornmehl  
80g Buchweizenmehl  
9g Salz  
3g Backhefe  
5 Tropfen Zirbenöl  
60g geröstete, gehackte Walnüsse

## 1. WEIZENSAUERTEIG

Alle Zutaten des Weizensauerteigs vermischen und für 8-12h bei 25-27°C reifen lassen.

## 2. Hauptteig

Alle Zutaten, außer die Walnüsse, 7 min auf der 1. Stufe und 3 Min auf der 2. Stufe kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Der Teig sollte sich am Ende der Knetzeit vom Schüsselrand lösen. Nun die gehackten Walnüsse auf der langsamsten Knetstufe in den Teig einarbeiten. Anschließend den Teig in eine geölte Teigwanne geben und nach 30 Minuten dehnen und falten. Nach weiteren 30 Minuten den Teig vorsichtig aus der Schüssel lösen und zu einem ovalen Teigling formen. Als Deko kann eine kleine Zirbenholzleiste in den Gärkorb gelegt werden. Der Teigling wird nun mit dem Schluss nach oben in den ausgestaubten Gärkorb auf das Holzstück gelegt. Nun den Teig 45 Minuten zur Gare stellen.

### Backen

Den Teig aus dem Simperl stürzen und mit dem Zirbenholz nach oben im Topf bei 240°C 10 min und für weitere 35 min bei 215°C backen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 60 min



Backtemperatur 240/215°C



Backdauer 45 min