

# VOLLKORNBROT-NEUNERLEI

AROMATISCHES BROT MIT KERNEN UND SAATEN



## STÜCK

1 Laib



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~15 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

~ 4 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENSAUERTEIG

50g Weizenmehl (W700)  
50g Wasser  
5g Anstellgut

### BRÜHSTÜCK

30g Haferflocken  
30g Kürbiskerne  
30g Sonnenblumenkerne  
30g Leinsamen  
140g kochendes Wasser

### HAUPTTEIG

10g Altbrot  
230g Wasser  
65g Roggenvollkornmehl  
80g Weizenvollkornmehl  
30g Dinkelvollkornmehl  
30g Einkornvollkornmehl  
125g Weizenmehl (W700)  
4g Frischhefe  
12g Salz  
65g Karotten, fein geschnitten

## WEIZENSAUERTEIG & BRÜHSTÜCK

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden reifen lassen.

Für das Brühstück Flocken und Kerne in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser überbrühen, gut verrühren und einige Stunden abkühlen lassen.

## HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Altbrot 15 Minuten im Wasser einweichen und dann pürieren. Weizensauerteig, alle Mehle und Hefe dazugeben und den Teig 10 Minuten langsam mischen. Salz und Brühstück hinzufügen und weitere 10 Minuten langsam mischen. Gegen Ende des Mischprozesses die geschnittenen Karotten in den Teig geben.

Den fertigen Teig zudecken und in der Knetschüssel 60 Minuten rasten lassen.

## AUFARBEITUNG

Eine Backform dünn mit Öl auspinseln. Den weichen Teig mit einer nassen Teigkarte in die Backform geben. Die Oberfläche des Teiges mit nassen Händen glatt streichen. Den Teigling mit verschiedenen Saaten bestreuen und in der Kastenform ca. 45 Minuten zur Stückgare stellen.

## BACKEN

Den Backofen auf 230 °C vorheizen und die Backform mit dem aufgegangenen Teig in den Ofen geben. Beschwaden und nach 10 Minuten die Temperatur auf 190 °C reduzieren. Das Brot weitere 50 Minuten fertig backen.

Vor dem Stürzen das Brot noch ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28 °C



Teigruhe ~ 1 Std. 45 min



Backtemperatur 230 °C/190 °C



Backdauer 1 Std.