

# WEIZENBROT

AROMATISCHES WEIZENBROT MIT LAUFENER LANDWEIZEN


**STÜCK**

2 à 850g


**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

30 Stunden


**ZEIT AM BACKTAG**

3 Stunden


**SCHWIERIGKEITSGRAD**

2 / 3

**ZUTATEN**
**2-STUFIGER WEIZENSAUERTEIG**
**1. STUFE**

65g Weizenmehl 700  
65g Wasser (30°C)  
6g Anstellgut

**2. STUFE**

65g Weizenmehl 700  
65g Wasser (30°C)

**POOLISH**

200g Lauffener Landweizen -  
Vollkornmehl  
200g Wasser  
1g Backhefe

**HAUPTTEIG**

reifer Sauerteig  
reifes Poolish  
400g Wasser (28-30°C)  
550g Weizenmehl 700  
80g Laufener Landweizen -  
Vollkornmehl  
21g Salz

**Hard Facts Hauptteig**

**Teigtemperatur** 25-27°C

**Teigruhe** 45h / 12h

**Backtemperatur** 240 / 220°C

**Backdauer** 40 min

**1. WEIZENSAUERTEIG**

Für den Sauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut der ersten Stufe in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei 24-26°C 8-10 h reifen lassen.

Zur ersten Stufe ,Mehl und Wasser der 2. Stufe hinzufügen, gut durchmischen und für weitere 2 h bei 26°C zur vollen Reife kommen lassen.

**2. POOLISH**

Für das Poolish alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 2 weitere Stunden rasten lassen. Danach den Teig 8 - 24h Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C zugedeckt reifen lassen.

**3. HAUPTTEIG**

Für den Hauptteig Wasser, Sauerteig, Poolish und die Mehle in die Knetschüssel geben und mit der Küchenmaschine 8 -10 Minuten langsam kneten. Durch den hohen Anteil an Laufener Landweizen wird sich die Kleberstruktur schnell ausbilden. Wird der Hand gemischt, sollte ebenfalls 10 Minuten geknetet werden. Der Teig sollte eine glatte Oberfläche bekommen und sich vom Schüsselrand lösen. Den fertig ausgekneteten Teig in eine geölte Wanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten ruhen lassen. Nach 45 Minuten Teigruhe den Teig falten und im Kühlschrank bei 4-5 °C weitere 12h reifen.

**AUFARBEITUNG**

Den nun reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit 850g abstechen, zu Laiben falten und gut auf Spannung bringen. Die geformten Teiglinge in mit Baumwollbezügen bespannten und Roggenmehl 500 ausgestaubten Gärkörben geben und entweder nach 30 Minuten für weitere 1-2 h in den Kühlschrank geben oder 1 h bei Raumtemperatur reifen lassen.

**Backen**

In der Zwischenzeit den Backofen mit Brotbacktöpfen auf 240°C vorheizen. Die entspannten Teiglinge nun leicht bemehlen, auf die Tischfläche stürzen, mit einer Rasierklinge einschneiden oder einer Schablone bestauben und in die heißen Brotbacktöpfe geben. 20 werden die Brote nun bei 240°C mit geschlossenem Deckel und weitere 20 Minuten bei 220°C ohne Deckel gebacken. Die fertigen Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.