Feierabendbrot



Traumhaft knackiges Brot mit lockerer Krume ofenfrisch zum Abendessen! Die Zubereitung ist gar nicht kompliziert oder aufwendig. Der Teig wird mit nur 1 g Hefe morgens zubereitet, darf den ganzen Tag (fast) ungestört an einem kühlen Ort ruhen und kommt passend zum Abendbrot in den Ofen.

1 Brot

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 9 Std
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

1. 300 g Wasser (ca. 14°- 16°C)
2. 1 g frische Hefe
3. 20 g Rapsöl
4. 40 g flüssiger Honig
5. 400 g dunkles Weizenmehl Type 1050 (im Original Weizen-Ruchmehl)
6. 100 g Weizenmehl Type 812
7. 10 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Am Morgen Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren. Anschließend alle restlichen Zutaten wie oben aufgeführt nacheinander dazugeben. Mit der Küchenmaschine für 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verkneten (im Original auf mittlerer Stufe, bei mir 3 Minuten auf Stufe 1, 7 Minuten auf Stufe 2). Die Schüssel abdecken und an einem relativ kühlen Ort z.B. im Keller bei ca. 19°C für 3-4 Stunden ruhen lassen.
2. Den Teig nach der ersten Ruhezeit vorsichtig mit feuchten Händen rundherum dehnen und falten. Bitte darauf achten, dass der Teig dabei nicht reißt! Dann den Teig nochmals abgedeckt für 4-5 Stunden bei ca. 19°C gehen lassen. Der Teig sollte jetzt etwas luftiger sein.
3. Ein Gärkörbchen mit Mehl bestreuen und bereitstellen. Alternativ könnt ihr auch eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, aber auch hier bitte mit Mehl bestreuen, damit der Teig später nicht daran klebt.
4. Nach der zweiten Ruhezeit den Teig so auf eine mit Mehl bestreute geben, dass die glatte Seite nach unten zeigt. Nun den Teig zu einer Teigkugel einschlagen und mit der Naht nach oben in das Gärkörbchen legen. Ohne Abdeckung für ca. 1 Stunde (im Original 30 – 120 Minuten) in den Kühlschrank legen. Nun wird der Teig wieder fester und lässt sich einfacher einschneiden.
5. Den Backofen frühzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, direkt aus dem Gärkörbchen auf das Backpapier stürzen und mit Mehl bestreuen. Nach Wunsch schneiden.
8. Zuerst für 15 Minuten mit Dampf bei 250°C backen, anschließend den Dampf ablassen und die Temperatur auf 220°C reduzieren. Laut Original für 30-35 Minuten fertigbacken, dabei für eine richtig knusprige Kruste die Ofentür die letzten 5 Minuten einen Spalt geöffnet lassen.
9. *Bei mir waren 30 Minuten etwas zu lang. Ich werde zukünftig die Temperatur auf 210 °C reduzieren, nach 25 Minuten die Tür einen Spalt öffnen und dann noch weiter 5 Minuten backen. Dann sollte es für meinen Backofen passen.