Weinheimer Bauernbrot



Saftiges Roggenmischbrot mit schöner Kruste

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Sauerteig

- 135 g Roggenmehl Typ 1150
- 15 g Anstellgut
- 135 g Wasser

Für das Aromastück (min. 2 Std vorher oder am Vorabend zubereiten)

- 20 g Roggenmehl 1150

1 g aktives Backmalz
20 g Wasser

Für den Hauptteig

Sauerteig
Aromastück
100 g Weizenmehl Typ 1050
250 g Roggenmehl Typ 1150
11 g Salz
10 g frische Hefe
250 g Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Sauerteig gründlich verrühren, so dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Über Nacht (ca. 16 Stunden) gehen lassen. Erst an einen warmen Ort (ca. 28 °C) stellen, nach 1-2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Die Zutaten für das Aromastück verrühren und maximal auf 60°C erhitzen und 30 Minuten auf dieser Temperatur halten. Zwischendurch umrühren. Das macht entweder in der Küchenmaschine, im Wasserbad oder abgedeckt im Ofen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
3. Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hauptteig erst ca. 5 Minuten auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine, danach weitere 5 Minuten auf Stufe 2 verkneten. Den Teig 10-15 Minuten nachquellen lassen.
4. Inzwischen ein Gärkörbchen mit Kartoffelmehl ausstäuben und bereitstellen.
5. Nach der Quellzeit den Teig direkt rundwirken und in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss nach in das Gärkörbchen legen. Wenn sich die ersten Risse bilden, das Mehl neu verreiben.
6. Abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 50 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen mit Blech auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Nach der Ruhezeit das Brot auf das heiße Blech stürzen. Gut schwaden und die

Ofentür schließen. Die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und nach ca. 5 Minuten die Ofentür für 1 Minute öffnen und die Schwaden abzulassen.
9. Dann für weitere 50-55 Minuten weiterbacken.
10. Nach der Backzeit das Brot aus dem Ofen holen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Erst dann anschneiden.