Bauernbrot



Zutaten:
1kg Weizen-Vollkornmehl, oder
500g Weizenmehl und 500g Roggenmehl, verwenden
2 Säckchen = 2 EL Trockenhefe,
1 Säckchen Trockensauerteig oder
200 g frischer Sauerteig
ca.500ml warmes Wasser,
2 EL Zucker,
3 EL Salz,
2-3 EL Brotgewürze nach Geschmack
(Anis, Fenchel, Kümmel, etc.)

Zubereitung:
Für den Teig alle Zutaten vermengen.
Den Teig einer Küchenmaschine gut durchkneten 7-8 Minuten auf langsamer Stufe, bis er sich von der Unterfläche löst, homogen ist und zu glänzen beginnt. Kontrollieren ob noch etwas Wasser benötigt wird. Mit der Hand fertig kneten, Brett gut bemehlen.



Rustikales Brot – Verschluss oben

Den Teig mindestens 5-24 Std. bei 17-18 Grad im Keller zugedeckt rasten lassen, je mehr Roggen je länger gehen.

<u>Rundwirken:</u>
Beim Rundwirken wird der Teig mit den Handballen vom Körper weggedrückt, und dann mit den Fingern zur Teigmitte zurückgezogen. Den Teig dabei leicht drehen und solange wiederholt bis man eine komplette Umdrehung hat.



Glattes Brot – Verschluss unten

Für ein rustikales Brot den Verschluss nach oben, für ein glattes Brot den Verschluss nach unten.



In ein sehr gut bemehltes Garkörberl oder Schüssel legen ODER den Teig mit feuchten Händen und etwas Mehl zu einem länglichen Brotlaib formen und auf das Patisserieblech legen und zu gedeckt 15 Minuten rasten lassen.

Den Backofen auf 230°C Heißluft oder Thermogrill vorheizen nicht mit Brotbackfunktion.

Den Brotlaib mit Wasser bestreichen oder schön besprühen und mit der Beheizungsart „Brotbacken“ bei 210-230°C für 10 min. backen, dann auf 180°C zurückschalten und für ca. 35-40 min. fertig backen und danach wieder mit Wasser besprühen.



Tipp:

- Für selbstgemachtes Brotgewürz mischen Sie gemahlenen Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel zu gleichen Teilen, wenn man die Gewürze in einen Mörser leicht zerstößt, entfaltet sich deren Aroma noch besser. Oder die Gewürze 2 min. trocken anrösten mit etwas Mehl vermahlen und in einem luftdichten Glas verschließen.

- Die Backprobe: auf die Unterseite des Brotes klopfen, es muss hohl klingen