Firobe-Glück
Brot langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare Kühlschrank	oder	Stückgare	Backen
20 min	12 h	12 h		60 min	45 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Firobe-Glück Brot langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 2 Brote

- 220g Bio Roggenmehl dunkel
- 300g Ruchmehl
- 500g Weissmehl (oder 800g Halbweissmehl anstelle Ruch- und Weissmehl)
- 24 g Salz
- 2 g Frischhefe
- 420g Wasser
- 400g Vollmilch
- 20g Honig



Zubereitung

Alle Zutaten in der Knetmaschine 3 - 5 min auf kleiner Stufe kneten. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und 8 – 10 min kneten bis der Teig geschmeidig ist und der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare

Den Teig in ein gefettetes Becken legen und mit einer Folie oder Gärtuch bedecken und für 12 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen. Optimalerweise 2 – 3x aufziehen (siehe Tipp).



Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig halbieren und aufarbeiten: Rund oder länglich und in gut bemehlte Gärkörbe legen, mit dem Verschluss nach oben (vor dem Backen einschneiden) oder mit dem Verschluss nach unten (nicht einschneiden vor dem Backen, reisst rustikal auf).
Variante 1: Mit einer Folie/ Gärtuch bedecken und für ca. 12h in den Kühlschrank stellen. Direkt aus dem Kühlschrank in den Backofen.
Variante 2: Das Gärkörbli mit Folie/ Gärtuch bedecken und für 1h bei Raumtemperatur gären lassen und danach im heissen Ofen backen.



Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen, Dampf vorbereiten (siehe Tipp), leeres Blech mit vorheizen (Brote kommen darauf).
Brote vorsichtig auf das heisse Blech kippen, ev. einschneiden. Bei 230°C für 20 Minuten backen, Dampf geben, nach 20 Minuten Dampf ablassen (Ofentür öffnen) und die Hitze auf 210°C reduzieren. Weitere 30 – 35 Minuten knusprig backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Wer Lust hat, gibt 100g Sonnenblumenkerne in den Teig für mehr Biss.

