

Hirtenbrot

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 1h
Stückgare: 50 min
Backen: 40 min

Zutaten für 3 Brote

1000g Hirtenmehl
640g Wasser lauwarm
40g Hefe

Achtung, das Salz ist in der Mehlmischung bereits enthalten.



Zubereitung von Hand:

Das Mehl in eine Schüssel abwägen und die Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten. Der Teig ist etwas klebrig. Mit nassen Händen bearbeiten.

Zubereitung Knetmaschine:

Mehl in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser kalt zugeben. Auf erster Stufe ca. 8 min vermischen, intensiver Stufe ca. 6 min zu einem weichen, glatten Teig kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Mit Fenstertest prüfen (Tipp Fenstertest).

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in drei Portionen teilen und zu Broten formen oder zu ca. 15 Brötchen. Dazu den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit nassen Händen formen. Nun den Teig nochmals ca. 50 Min bei Raumtemperatur gären lassen.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen. Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschiessen Eiswürfel auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp).

Backzeit Brot ca. 40-45 Minuten bis das Brot goldbraun ist, Brötchen ca. 15 – 20 Minuten und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Das selbstgemachte Hirtenbrot und Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

