

Hirtenbrot oder Brötchen - langgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 30 min
Kühlschrank: 10 – 12h
Stückgare (Gärkorb): 50 min
Backen: 40 min

Für Brötchen:
Teigare (anstelle Stückgare) 10 min

Zutaten für 3 Brote

1000g Hirtenmehl
640g Wasser
10g Hefe

Achtung, das Salz ist in der Mehlmischung bereits enthalten.



Zubereitung von Hand:

Das Mehl in eine Schüssel abwiegen 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 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 in ein weites Gefäß geben. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig 10 – 12 Stunden in den Kühlschrank. Den gegärten Teig 1h VOR Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur weiter gären.

Aufarbeiten und Stückgare Brot

Teig in drei Portionen teilen und zu Brotformen formen. Dazu den Teig leicht mit Mehl bestäuben. Den zu Brot geformten Teig in einen bemehlten Gärkorb/ gefettete Cakeform legen (Verschluss nach oben). Nun den Teig nochmals ca. 50 Min bei Raumtemperatur gären lassen.

Aufarbeiten und Teilgare Brötchen

Den Ofen vorheizen. Teig vorsichtig aus dem Gefäß kippen. Mit dem Teighorn oder Messer Brötchen in die gewünschte Größe viereckig abstechen und 10 Minuten liegen lassen. Nach Belieben mit Wasser bestreichen und mit Saaten wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Flittergold etc. bestreuen und backen.

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



Hirtenbrot oder Brötchen - langgeführt

Geheimrezept



Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen.

Das Brot aus dem Gärkorb auf das Bleck kippen (Verschluss nach unten) und einschneiden.

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.

