

Klosterbrot - langgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 4 -5 h
Stückgare: ca. 20 min
Backen: ca. 40 min

Zutaten für 3 Brote

1000g Klostermehl
24g Salz
640g Wasser oder Milch
12g Hefe



Zubereitung von Hand:

Das Mehl in eine Schüssel abwiegen und Salz und die Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser oder Milch zur Mehlmasse geben. Von Hand zu einem weichen glatten Teig kneten.

Zubereitung Knetmaschine:

Mehl und Salz in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser oder Milch kalt dazugeben. Auf kleiner Stufe ca. 4 min vermischen danach in der intensiven Stufe 6- 8 min 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 2,5 – 4,5 Stunden in den Kühlschrank. Den gegärten Teig 1h VOR Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur weiter gären.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 3 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Brotformen formen. Den Teig nochmals ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Option Gärkorb oder Brotkörbli.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen. Wenn möglich mit Dampf backen oder Eiswürfel- / Wasserdampf (siehe Tipp Eiswürfel-Dampf). Vor dem Backen Brote 1–3 Mal mit dem Messer einschneiden. Auf der unteren Ofenhälfte bei 230°C backen für 15 – 20 Minuten, Dampf ablassen (Ofentür öffnen) dann bei 210°C für weitere 25 – 30 Minuten fertig backen, bis das Brot goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Das selbstgemachte Klosterbrot 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.

