

Grahambrot (Vollkornbrot)

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: ca. 1 h
Stockgare: 120 min
Stückgare: 35-40 min
Backen: 40 min

Zutaten für 3 Brote

1000 g Graham fein
345 g Milch
345 g Wasser
22 g Salz
21 g Frisch-Hefe



Zubereitung mit Knetmaschine:

Das Salz mit dem Mehl in einer Schüssel mischen, Wasser, Milch und Hefe dazugeben. Zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 6 min (kleine Stufe) und 8 min (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp).

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 120 min bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 60 Minuten einmal sanft aufziehen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Teig abwiegen ca. 570g und zuerst rund, dann länglich formen.

Option: Brot- oder Cakeform mit Backpapier auslegen und geformtes Brot in die Form legen und nochmals ca. 35 Minuten gären lassen.

Backen:

Ofen Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen.

Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschliessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp Eiswürfel). Nach 15 Minuten Dampf ablassen (Ofentür kurz öffnen) und Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 25 Minuten backen.

Tipp: Brot die letzten 10 Minuten der Backzeit ohne Form backen.

Gutes Gelingen!

