

# Lindmüller – Brot langgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 8 - 12 h  
Stückgare: 1 h  
Backen: 35 -40 min

**Teig am Abend herstellen + am Morgen backen  
– oder umgekehrt**

## Zutaten für 3 Brote

120 g Vollkornmehl LH2  
880g Halbweissmehl  
340 g Wasser  
340 g Milch  
120 g Natur Joghurt  
24 g Salz  
2 g Frisch-Hefe zerbröselt  
100 g Sonnenblumenkerne nach Belieben



## Zubereitung mit Knetmaschine

Das Mehl mit dem Salz und Kerne in einer Schüssel mischen, Wasser, Milch, Joghurt und Hefe dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min mischen (kleine Stufe) und 8 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

## Stockgare und Aufziehen

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 8 – 12 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig optimalerweise 2 – 3mal aufziehen.

## Aufarbeiten und Stückgare in Gärkorb (Cakeform)

Teig auf eine leicht bemehlte (Empfehlung: mit Pizzadunst) Oberfläche vorsichtig auskippen. Teig für 2 – 3 Brote portionieren. Gärkörbchen mit wenig Mehl gut ausstäuben (Cakeform mit Backpapier auskleiden).

Teige zu Broten formen.

Mit Verschluss nach oben in den Gärkorb (Verschluss nach unten Cakeform) legen und 1 h bei Raumtemperatur garen.



## Backen

Ofen bei Ober- und Unterhitze 230°C vorheizen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und Brot (ohne Gärkorb) auf das heisse Blech oder Backstein kippen und 35- 40 Minuten backen.

Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschliessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp). Nach 15 Minuten Dampf ablassen – Ofentür kurz öffnen. Wenn das Brot in der Cakeform gebacken wird, diese 5 min vor Backende entfernen und Brot ohne Form knusprig fertig backen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

