

Fiirrobe-Glück Brot – langgeführt 12 – 24h

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min
Stockgare Raumtemp.: 12 h
Stückgare Kühlschrank: ca. 12 h ODER
Stückgare Raumtemp: 1h
Backen: ca.45 min

Zutaten für 2 Brote

220 g Bio Roggenmehl dunkel
300 g Ruchmehl
500 g Weissmehl
oder 800 g Halbweissmehl)
420 g Wasser
400 g Vollmilch
20 g Honig
2 g Frisch-Hefe
24 g Salz

(100 g Sonnenblumenkerne optional)



Zubereitung mit Knetmaschine

Alle Zutaten in der Knetmaschine 3 - 5 min auf kleiner Stufe kneten. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und 8 – 10 min kneten, bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare

Den Teig in ein gefettetes Becken legen und mit einer Folie oder Gärtuch bedecken und für 12 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen. Optimalerweise 2 – 3x aufziehen (siehe Tipp).

Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig halbieren und aufarbeiten: Rund oder länglich und in gut bemehlte Gärkörbe legen, mit dem Verschluss nach oben (vor dem Backen einschneiden) oder mit dem Verschluss nach unten (nicht einschneiden vor dem Backen, reisst rustikal auf).

Variante 1: Mit einer Folie/ Gärtuch bedecken und für ca. 12h in den Kühlschrank stellen. Direkt aus dem Kühlschrank in den Backofen.

Variante 2: Das Gärkörbli mit Folie/ Gärtuch bedecken und für 1h bei Raumtemperatur gären lassen und danach im heissen Ofen backen.

Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen, Dampf vorbereiten (siehe Tipp), leeres Blech mit vorheizen (Brote kommen darauf).

Brote vorsichtig auf das heisse Blech kippen, ev. einschneiden. Bei 230°C für 20 Minuten backen, Dampf geben, nach 20 Minuten Dampf ablassen (Ofentür öffnen) und die Hitze auf 210°C reduzieren. Weitere 30 – 35 Minuten knusprig backen.

Gutes Gelingen!

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

