Hirtenbrot kurzgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	60 min	40 min	40 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Hirtenbrot kurzgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote oder ca. 15 Brötchen

- 1000g Hirtenmehl
- 42 g Frischhefe
- 640g Wasser

Salz ist in der Mischung bereits enthalten.

Bestreuen

Die Brote oder Brötchen kurz vor dem Backen mit Wasser bestreichen und Sämereien oder eine Sämereienmischung darüber streuen oder drin wenden.



Zubereitung

Mehl in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser kalt zugeben. Auf kleiner Stufe ca. 6 min vermischen, intensiver Stufe ca. 6 min zu einem weichen, glatten Teig kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.



Aufarbeiten und Stückgare

Teig in drei Portionen teilen und zu Broten formen oder zu ca. 15 Brötchen à ca. 90g Teig. Dazu den Teig leicht mit Mehl bestreuen und formen. Nun die Teiglinge nochmals ca. 40 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.



Backen

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

Tipp:

Brötchen können rund geformt oder auch mit dem Teighorn drei- oder viereckig abgestochen werden.