Hirtenbrot-Brötchen - langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept





Zubereitung	Stockgare	Kühlschrank	Stückgare	Backen
30 min	30 min	10 -12 h	50 min	40 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Hirtenbrot oder Brötchen - langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote oder ca. 15 Brötchen

- 1000g Hirtenmehl
- 10g Frischhefe
- 640g Wasser

Salz ist in der Mischung bereits enthalten.

Zum Bestreuen:
- Sonnenblumenkerne
- Flittergoldmischung

Option Brötchen

Den Ofen vorheizen. Teig vorsichtig aus dem Gefäss kippen. Mit dem Teighorn oder Messer Brötchen in die gewünschte Grösse dreieckig oder viereckig abstechen und 10 Minuten liegen lassen. Nach Belieben mit Wasser bestreichen und mit Saaten wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Flittergold etc. bestreuen und 15 - 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Zubereitung

Mehl in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe und Wasser zugeben. Auf erster Stufe ca. 8 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 in ein weites Gefäss geben und mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig 10 – 12 Stunden in den Kühlschrank. Den gegärten Teig **1h VOR Verarbeitung** aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur weiter gären lassen.

Aufarbeiten und Stückgare Brot

Teig in drei Portionen teilen und zu Broten formen. Dazu den Teig leicht mit Mehl bestreuen. Den zu Brot geformten Teig in einen bemehlten Gärkorb/ gefettete Cakeform legen (Verschluss nach oben). Nun den Teig nochmals ca. 50 Min bei Raumtemperatur gären lassen.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen.
Das Brot aus dem Gärkorb auf das Blech kippen (Verschluss nach unten) und einschneiden oder in der Cakeform backen. Wenn möglich mit Dampf backen oder Eiswürfel auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp).

Tipp: Eine Mehlmischung mit viel Abwechslung.