Klosterbrot kurzgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	90 min	30 min	40 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Klosterbrot kurzgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote

- 1000g Klostermehl
- 24g Salz
- 40 g Frischhefe
- 640g Wasser oder Milch

Klosterbrot

Die Lindmühle gehörte früher zum Kloster Königsfelden. Vielleicht daher der Name des Klostermehls. Fast jede Mühle hat ein Klostermehl. Das Bio Weizen- und Roggenmehl enthält zusätzlich gequetschen Roggen für mehr Biss und etwas Struktur.

Zubereitung

Mehl und Salz in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser oder Milch kalt dazugeben. Auf kleiner Stufe ca. 4 min vermischen danach in der intensiven Stufe 6- 8 min 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. 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen und ums Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 3 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Broten formen. Den Teig nochmals ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Option Gärkorb oder Brotkörbli/ Cakeform.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen. Wenn möglich mit Dampf backen oder Eiswürfel- / Wasserdampf (siehe Tipp).
Vor dem Backen Brote 1–3 Mal mit dem Messer einschneiden. Auf der unteren Ofenhälfte bei 230°C backen für 15 – 20 Minuten, Dampf ablassen (Ofentür kurz öffnen) dann bei 210°C für weitere 25 – 30 Minuten fertig backen, bis das Brot goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Gutes Gelingen!

Tipp: In einem Gärkorb oder Brotkörbli lässt sich ein Brot einfach Form geben.