Klosterbrot langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Kühlschrank	Stückgare	Backen
30 min	30 min	2.5 - 4.5 h	20 min	40 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Klosterbrot - langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote

- 1000g Klostermehl
- 24g Salz
- 12g Hefe
  640g Wasser oder Milch

Backen mit Dampf - für eine knusprige Kruste

Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschiessen Eiswürfel auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp).
Den Dampf nach 15 - 20 Minuten ablassen (Ofentür öffnen).
Dampf hilft für ein grösseres Volumen (Teigoberfläche beweglich), danach den Dampf ablassen, damit das Brot knusprig wird.

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz mischen. Hefe und Wasser oder Milch zur Mehlmischung geben. 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 in ein Gefäss geben. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig 2.5 - 4.5h in den Kühlschrank. Den gegärten Teig **1h VOR Verarbeitung** aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur weiter gären lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 3 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Broten formen. Den Teig nochmals ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Option Gärkorb (siehe Geheimtipp).

Backen

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

Gutes Gelingen!

Tipp:

Ein Brot frisch geniessen und zwei Brote einfrieren für frisches Brot für später. Das aufgetaute Brot ca. 5 min bei 190°C Heissluft frischbacken.