Lindmüller-Brot langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	8 - 12 h	60 min	35 -40 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Lindmüller-Brot langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote oder Brötchen à 120g

- 120g Vollkornmehl LH2
- 880g Halbweissmehl
- 24g Salz
- 2g Frisch-Hefe
- 340g Wasser
- 340g Milch
- 120g Natur Joghurt

- 100g Sonnenblumenkerne nach Belieben



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz mischen, Hefe, Wasser, Milch und Joghurt dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min mischen (kleine Stufe) und 8 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 8 – 12 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig optimalerweise 2 – 3mal aufziehen. (siehe Tipp).



Backen

Ofen bei Ober- und Unterhitze 230°C vorheizen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und Brot (ohne Gärkorb) auf das heisse Blech oder Backstein kippen und 35- 40 min. backen.
Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschiessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp). Nach 15 Minuten Dampf ablassen – Ofentür kurz öffnen. Wenn das Brot in der Cakeform gebacken wird, diese 5 min vor Backende entfernen und Brot knusprig fertig backen.



Aufarbeiten und Stückgare

Teig auf eine leicht bemehlte (Empfehlung: mit Pizzadunst) Oberfläche vorsichtig auskippen. Teig für 2 – 3 Brote portionieren.
Gärkörbchen mit wenig Mehl gut ausstäuben (Cakeform mit Backpapier auskleiden).
Teige zu Broten formen. Mit Verschluss nach oben in den Gärkorb (Verschluss nach unten Cakeform) legen und 1 h bei Raumtemperatur garen.

Gutes Gelingen!

Tipp:
Den Teig am Abend herstellen + am Morgen backen – oder umgekehrt.