Roggen-Mischbrot

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
20 min	120 min	30 min	40 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Roggen-Mischbrot

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 2 Brote

- 350g Roggenmehl hell oder Roggenmehl dunkel
- 200g Halbweissmehl
- 12g Salz
- 21g Frischhefe
- 350g Wasser oder Milch

Option: mit Gärkorb, siehe Geheimtipp.

Backen mit Dampf - für eine perfekte Kruste

Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschiessen Eiswürfel auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Geheimtipp). Den Dampf nach 15 - 20 Minuten ablassen (Ofentür kurz öffnen).

Gutes Gelingen!



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz und der Hefe mischen. Wasser oder Milch zur Mehlmischung geben. Auf kleiner Stufe ca. 3 min vermischen und für ca. 6 min auf intensiver Stufe zu einem weichen, glatten Teig kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Solange kneten, bis der Fenstertest funktioniert. Aufgrund des Roggenmehls ist der Teig etwas weniger dehnbar.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1.5h auf das Doppelte aufgehen lassen. Nach 1 h 1x aufziehen (siehe Tipp).



Aufarbeiten und Stückgare

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Portionen aufteilen. Mit bemehlten Händen zu runden oder länglichen Broten formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und weitere 30 min aufgehen lassen oder im Gärkorb gären lassen.
Brot vor dem Backen mit Mehl bestäuben und nach Belieben einschneiden oder Teigling wenden und mit Verschluss nach oben backen.



Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen. Blech in die untere Ofenhälfte schieben und ca. 40 Minuten backen bis das Brot goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Tipp: Längliche Brote: den Teig zuerst rund wirken, damit er eine gute Spannung hat, erst danach länglich formen. Am Besten einfach länglich einrollen.

