



WEIZENMISCHBROT / WEIZEN-DINKEL-BROT SELBER BACKEN / BROT BACKEN



Dieses Brot besteht zu 80 Prozent aus Weizen und zu 20 Prozent aus Dinkelmehl. Ich habe es mit meinem selbst angesetzten Hefewasser zubereitet und über Nacht gehen lassen. Das Mehl für das Brot mahle ich selbst.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
65 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG 1. TAG - ANSATZ DES SAUERTEIGES

Verrühre das Dinkelvollkornmehl mit dem Hefewasser, bis sich die Zutaten verbunden haben. Lasse die Mischung abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 15-18 Stunden ruhen. Verrühre das Weizenvollkornmehl mit dem Wasser und dem Salz und lasse es ebenfalls abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 15-18 Stunden ruhen.

SAUERTEIG:

- 108 g** Dinkelvollkornmehl
- 108 g** Hefewasser

VORTEIG:

- 434 g** Weizenvollkornmehl
- 314 g** Wasser
- 12 g** Salz

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 25 g** Olivenöl

2. TAG

Vermische den Sauerteig und Vorteig mit den Händen und knete das Öl kurz ein. Der Teig muss nicht lange geknetet werden, durch das Ziehen und Falten bekommt das Brot die gewünschte Konsistenz. Das Ziehen und Falten geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen. Lege den Teig in eine eckige, geölte Form und vollziehe direkt die erste Faltung. Ziehe hierfür den Teig vorsichtig etwas lang und falte die gezogene Seite in die Mitte. Wiederhole den Vorgang auf der gegenüberliegenden Seite. Drehe den Teig um 90° und ziehe und falte nun auch die beiden Seiten. Lege den Teig nun mit der Naht nach unten in die Form und decke ihn ab. Notiere am besten die Zeit, sobald der Vorgang abgeschlossen ist. Lasse den Teig jetzt 1 Stunde ruhen und führe das Ziehen und Falten noch 2 Mal durch, jeweils mit einer Stunde Pause dazwischen.

Lasse den Teig nach der letzten Faltung erneut 1 Stunde ruhen.

Lege den Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche und forme ihn vorsichtig mit den Händen. Ziehe ihn dafür diagonal und lege die Spitzen in die Mitte. Ziehe nun auch die übrigen Seiten in die Mitte. Das geht so lange, bis man merkt, dass der Teig genügend Oberflächenspannung hat. Drücke die Nähte wie beim Reißverschlussverfahren mit den Fingern zusammen. Ich forme meinen Teig leicht länglich, da ich ihn in einem länglichen Gärkorb aufgehen lasse. Bemehle den Gärkorb mit etwas Reismehl. Lege den Teig mit der Naht nach oben hinein, decke den Teig ab und lasse ihn für etwa 1-1,5 Stunden aufgehen.

Heize einen Gusseisentopf im Backofen bei 240 °C O/U vor. Stürze den Teig mit der Naht nach unten auf ein Backpapier. Streiche das überschüssige Mehl vorsichtig mit einem Pinsel weg. Schneide das Brot mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge ein, damit es beim Backen nicht reißt.

Nimm den Gusseisentopf aus dem Ofen heraus und lege den Teig mithilfe des Backpapiers vorsichtig hinein. Decke den Topf mit dem Deckel ab und backe das Brot im Ofen bei 240 °C O/U für etwa 40-50 Minuten. Falls ihr keinen Gusseisentopf habt, könnt ihr das Brot auch mit Schwaden, das heißt mit



WEIZENMISCHBROT / WEIZEN-DINKEL-BROT SELBER BACKEN / BROT BACKEN

Wasserdampf oder auch im Backofen bei Brotfunktion backen.

Nimm den Deckel ab und backe das Brot weitere 20 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3