



Bauernbrot

Zutaten für 4 Stück à 870 g:

Teig:

1.500 g	Weizenmehl Type 1050
300 g	Dinkelmehl Type 630
200 g	Roggenmehl Type 1150
42 g	Würfel Hefe
1.400 ml	Wasser (oder halb Wasser halb Buttermilch)
45 g	Salz
1 TL	Brotgewürz
10 g	Apfelessig
10 g	Honig

ca. 3.512 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Nach 25 Minuten auf 180 °C
zurückschalten. Danach 35 Minuten lang fertig backen.

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine 14 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 7 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen.

Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 5 – 10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen.

Für einen rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.

Tipp:

Sie können den Teig auch am Vortag mit nur 20 g Hefe herstellen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.