

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
<hr/>	
ca. 3.512 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C



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



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



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 25 Minuten
Dann: 180 °C 35 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine 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.