

Bauernbrot mit Mehlbrühstück

Zutaten für 4 Stück à 870 g:

Mehlbrühstück:

100 g Roggenmehl 1150
400 g Wasser (mind. 80 °C)

Hauptteig:

500 g Mehlbrühstück
600 g Weizenmehl 1050
600 g Weizenmehl 812 oder
auch 1050
400 g Dinkelmehl 1050
300 g Roggenmehl 1150
ca. 570 g Wasser
500 g Buttermilch
40 g Salz
40 g Hefe
40 g Apfelessig
40g Honig
Brotgewürz

ca. 3.630 g Gesamtteig

Zubereitung:

Mehlbrühstück:

Die Zutaten für den Mehlbrühstück miteinander vermischen und über Nacht stehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten mit dem Brühstück in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	14 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 8 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 9 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 ca. 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.



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



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280 °C,
Unterhitze 190 °C.
Backzeit: 60 Minuten



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