



# Heiligkreuztaler Klosterbrot

Zutaten für 5 Brote à 800 g Teig:

## Vorteig

- 300 g Dinkelmehl 630
- 300 g Roggenmehl 1150
- 420 g Wasser
- 2 g Hefe

## Quellstück:

- 300 g Saaten (Sesam, Sonnenblumenkerne)
- 300 g Wasser

## Hauptteig:

- 1022 g Vorteig
- 600 g Quellstück
- 1400 g Weizenmehl 1050
- 45 g Salz
- 400 g Wasser
- 500 ml Buttermilch
- 45 g Öl
- 30 g Hefe

---

4042 g Gesamtteig

## Zubereitung Klosterbrot

Die Zutaten für den Vorteig und das Quellstück jeweils miteinander vermengen und über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag die Zutaten für den Hauptteig in die Knetmaschine geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Teigportionen zu 800 g abwägen, diese zu zwei Strängen formen. Die Stränge ineinander verschlingen und in die Ringform legen (die Ringform zuvor mehlen oder mit etwas Kleie oder Saaten ausstreuen). Dort nochmals 10-15 Minuten ruhen lassen. Den Teig aus der Ringform auf den Backschieber stürzen und einschießen.



Im Holzbackofen:  
Bei 280° C einschießen.  
Backzeit 50 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280° C,  
Unterhitze 180° C  
Backzeit 50 Minuten.  
Ofen nach dem Einschießen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250° C einschießen und  
nach 25 Minuten auf 180° C  
zurückschalten. Danach 25  
weitere Minuten backen.