



Bauernbrot mit Mehlbrühstück

Zutaten für 4 Brote:

Mehlbrühstück:

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

Hauptteig:

- 500 g Mehlbrühstück
 - 1200 g Weizenmehl 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
 - 40 g Honig
 - Brotgewürz
- ca. 3630 g Gesamtteig

Zubereitung:

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

Alle Zutaten mit dem Brühstück in der Häussler Teigknetmaschine ca. 14 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

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 Backscheiber legen und anschließend backen. Für einen rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.



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



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



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



Anleitung:



Den Teig in 4 gleich
große Stücke teilen und
zu Brote formen.



Auf einer bemehlten
Arbeitsfläche circa 10
Minuten gehen lassen
und anschließend
backen.