



Schwäbisches genetztes Bauernbrot

Zutaten für 3 Stück à 650 g:

Brühstück:

50 g Kartoffelflocken
200 ml Wasser (mind. 80 °C)
Muskat, Pfeffer

Bauernbrot:

250 g Brühstück
900 g Weizenmehl
(Type 1050)
150 g Roggenmehl
5-10 g Hefe
25 g Salz
30 g Essig oder
Roggensauerteig
(Anstellgut)
ca. 550 ml kaltes Wasser
2 gekochte Kartoffeln*

ca. 1.915 g Gesamtteig

Zubereitung:

Brühstück:

Mit Schneebesen verrühren und über Nacht quellen lassen.

Bauernbrot:

Alle Zutaten in den Teigkessel geben und mit 450 ml Wasser ankneten. Die restliche Wassermenge nach und nach dazugeben und den Teig intensiv in der Teigknetmaschine kneten (siehe Knetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 – 14 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschließen
Backzeit: 45 – 50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270 °C
Unterhitze 190 °C
Backzeit: 45 – 50 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Backzeit: 45 – 50 Minuten
Nach ca. 25 Minuten auf 170 °C
zurückschalten und weitere
20 Minuten backen

Anschließend den Teig ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur und anschließend 12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Den Teig mit nassen Händen ausbrechen und in eine nasse Einnetzschüssel geben. Danach auf die Unterseite etwas Kleie geben und das Brot mit der Schüssel in den Ofen heraus stürzen.

Tipp

Ohne Brühstück

Wenn kein Brühstück gemacht und hinzugefügt werden kann, dann 2 gekochte Kartoffeln als Ersatz zugeben.