



Bauernbrot

Was macht ein Bauernbrot aus, ausser dass es rund ist? Manche sind nur aus Dinkel gebacken, manche nur aus Weizen, andere haben noch etwas Roggen drin. Meistens werden sie nicht nur mit Wasser, sondern mit einem Teil Milch gebacken.

Meines hab ich mit einem Hefevorteig aus Weizenruchmehl, im Hauptteig mit Weissmehl und einem rechten Anteil an Roggenvollkornmehl gebacken. Mit zwei Dritteln Wasser und einem Drittel Milch. Dazu hab ich noch etwas Butter gegeben.

Ein Bauernbrot mit einer kräftigen, rustikalen Kruste und einer weichen, milden Krumme ist dabei herausgekommen.

Zutaten

Vorteig

100g Weizenruchmehl
100g Wasser
2g Frischhefe

Hauptteig:

Vorteig

200g Weissmehl
100g Roggenvollkorn
110g Wasser
100g Milch
20g Butter
5g Frischhefe
9g Salz

Zubereitung

Vorteigzutaten mischen und ca. 15 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 22°) reifen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz mischen. Die Hefe kann mit den Fingern zerbröseln werden. Die Butter sollte zimmerwarm sein, damit sie sich gut untermischen lässt. Den Teig mit der Maschine kurz kneten, dann das Salz zugeben. Nachher etwa 8 Minuten mit der Maschine kneten.

Es ergibt einen eher weichen, leicht klebrigen Teig.

Teig 90 Minuten mit Folie abgedeckt garen (ruhen lassen). Dabei nach 30 und 60 Minuten mit dem Teigspachtel dehnen und falten.

Danach zu einem runden Laib formen und in einem gut bemehlten Garkorbchen ca. 1 Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte fast aufs doppelte aufgehen.

Auf den heißen Backstein stürzen, das überschüssige Mehl abpinseln und den Laib kreuzweise, mindestens 1,5 cm tief einschneiden. Ich hab's zum Teil etwas zu wenig tief eingeschnitten.

Backen bei 250° Grad, die ersten 10 Minuten mit Dampf, danach den Backofen auf 220° zurückstellen und für weitere 30 - 35 Minuten fertigbacken.

