



## Bauernbrot und Semmeln mit Sauerteig

Die Machart dieses Brotes entspricht diesem Pain au levain. Statt kleberstarkem italienischem Manitoba-Mehl hab ich den Hauptteig vor allem aus Ruchmehl und einem Teil Dinkelvollkornmehl geknetet. Ein Drittel des Wassers habe ich durch Milch ersetzt und zudem etwas Butter zugegeben. Also ganz so, wie es für ein Bauernbrot typisch ist. Die Krumme ist ganz anders als beim Brot mit Manitobamehl herausgekommen, viel feinporiger und flauschiger, dazu mild und von einem leicht saueren Geschmackston unterlegt. Dazu die robuste, würzige Kruste.

### Zutaten

Sauerteige:

40g Dinkelvollkorn

40g Wasser

12g Anstellgut

40g Roggen 1180

50g Wasser

12g Anstellgut

Hauptteig:

Beide Sauerteige

400g Ruchmehl

100g Dinkelvollkorn

100g Milch

200g Wasser

30g Butter

14g Salz

### Zubereitung

Sauerteige getrennt ansetzen und bei 29° (auf Heizmatte) 12 Stunden reifen lassen.

Alle Zutaten bis auf das Salz vermischen und 30 Minuten zur Autolyse stehen lassen.

Salz zugeben. Auf langsamer Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst, das dauerte bei mir 8 Minuten. Danach 1 Minute auf mittlerer Stufe weiterkneten.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Nach 2 und 4 Stunden je 3x dehnen und falten.

18 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teigling halbieren. Aus einem Teil ein grosses Brot formen: Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und rundwirken. Dazu faltet man die Ränder des Teiges ringsum zur Mitte ein, etwa 10 mal. Dreht den Teigling um, damit der Schluss auf der Arbeitsfläche liegt und formt ihn seitlich zwischen den Handflächen zuerst in eine runde Form, danach gibt man ihm eine ovale Form.

Den zweiten Teil des Teiges vierteln und in gleicher Weise zu runden Laibchen formen.

Backofen mit Backstein und einem Gefäss mit Wasser auf 250° vorheizen. Es dauert mindestens 40 Minuten, bis der Backstein voll aufgeheizt ist. Derzeit die geformten Teiglinge ruhen lassen.

Teiglinge auf den heissen Backstein legen und kreuzweise einschneiden.

In den Ofen schieben und einen kräftigen Stoss Wasser auf den Backofenboden geben (bedampfen). Nach 20 Minuten Wassergefäss aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 220° zurückstellen. Nach weiteren 5 Minuten die Semmeln aus dem Ofen nehmen, das grosse Brot weitere 5 Minuten backen (gesamte Backzeit: 30 Minuten).



*Reifer Teig nach der Lagerung im Kühlschrank*



*Teiglinge rundformen*



*Brot und Semmeln eingeschnitten auf dem Backstein*



*Nur ein Butterbrot...*