

WEIZENBROT MIT GRANOFERM

SAFTIG UND AROMATISCH DURCH VORFERMENTIERTE KLEIE



STÜCK

1 à 1000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

| | |
|-------|------------------------|
| 360 g | Wasser (26-28°C) |
| 100 g | Sauerteig (2-4 Wochen) |
| 500 g | Granoferm |
| 12 g | Salz |
| 10 g | Pflanzenöl |
| 5 g | Backhefe |

ALTER SAUERTEIG

Unter alten, überreifen Sauerteig verstehen wir Anstellgut oder andere Sauerteigreste welche mindestens 2 Wochen nicht mehr gefüttert wurden. Für dieses Rezept verwenden wir Weizensauerteig, die Verwendung von Roggen - oder Dinkelsauerteigen ist aber genauso möglich. Ist kein alter Sauerteig vorhanden, kann natürlich auch ein frisch angesetzter dafür verwendet werden.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Sauerteig, Backhefe und das Mehl in die Knetschüssel geben und für 10 Minuten langsam mischen. Danach das Salz hinzufügen und den Teig etwas intensiver zu einem voll entwickelten Teig auskneten. Der Teig sollte eine glatte Oberfläche bekommen, sich vom Schüsselrand lösen und eine Teigtemperatur von 26 - 28°C haben. Den fertig ausgekneteten Teig in eine geölte Wanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur für 90 Minuten reifen lassen, einmal Falten und weitere 60 Minuten rasten lassen.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und durch Überfallen der beiden Teigenden zu einem länglichen Teigling formen. Den Teigling in ein bemehltes Bäckerleinen geben und 45 Minuten entspannen lassen.

BACKEN

Den Ofen auf 230°C aufheizen, den Teigling umdrehen, auf den heißen Backstein geben und sofort beschwaden. Ist kein Backstein verfügbar, kann auch ein aufgeheiztes Blech verwendet werden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 215°C reduzieren und das Brot für weitere 45 Minuten backen. 190-200°C fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28 °C



Teigruhe 150 min



Backtemperatur 230/215°C



Backdauer 60 min