

Bauernbrot rustikal:

Quelle: Buch „Faszination Brot“ von der Firma Häussler und Bäckermeister Werner Kräling

Roggensauerteig:

200g Roggenmehl 1150

20g Anstellgut (eigener Sauerteig)

200g Wasser

15-22 Stunden bei 24-27°C abgedeckt reifen lassen.

Weizenhefevorteig:

150g Weizenmehl 1050

150ml Wasser

1g frische Hefe

Reifezeit 1-max. 5 Stunden bei 20-25°C

Zutaten für den Hauptteig:

Roggensauerteig

Weizenhefevorteig

500g Weizenmehl 550

150g Weizenmehl 1050

18g Salz

15g frische Hefe

300ml Wasser

1. Alle Zutaten zunächst 6 Min. langsam und 8 Min. schnell kneten.
2. Der Teig ruht abgedeckt für 30 Min.
3. 3 Teiglinge a 560 oder 2 Teiglinge a 740g abstecken und rundwirken.
4. Teiglinge in bemehlte Gärkörbchen geben und 1 Stunde gehen lassen (Gare).
5. Nach der Gare, die Laibe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und bei 250°C einschießen.
6. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren und 40-45 Min. fertig backen.