

EINFACHES BAUERNBROT – KROSSE KRUSTE, SAFTIGE KRUME



Am Vortag alle Zutaten für den Roggensauerteig vermengen und ca. 16 Stunden reifen lassen. Ich mache das meist in einem hohen Schraubglas.

Am Backtag alle Zutaten für den Autolyseteig in die Knetmaschine geben und vermengen. 30 Minuten ruhen lassen.

15g lauwarmes Wasser, Zucker und Hefe in einer kleinen Schüssel verrühren und für ca. 10 Minuten stehen lassen.

Nun Roggensauerteig, Autolyseteig und Hefewasser zusammen mit den restlichen Zutaten in die Knetmaschine geben und 5 Minuten auf kleiner Stufe kneten. Danach noch weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis ein glänzender, elastischer Teig entsteht. Er sollte sich relativ gut vom Schüsselrand lösen. Den Teig nun 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Teig erst rund formen. Dazu jeweils die Ecken des Teiges leicht nach Außen ziehen und in die Mitte falten. Umdrehen und mit bemehlten Händen leicht rund schleifen. Kurz für 10 Minuten liegen lassen. Dann kneten, sodass ein ovaler Laib entsteht und in ein Gärkörbchen legen. 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Ofen währenddessen auf 250° vorheizen. Idealerweise einen massiven Pizzastein verwenden und diesen mit vorheizen.

Das Brot auf den Pizzastein stürzen und längs einritzen. Mit Dampf für ca. 45 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 220° herunterschalten.

Roggensauerteig

40g Roggenmehl 1150
25g Wasser
10g Roggen-Anstellgut

Autolyseteig

250g Wasser
125g Weizenmehl 550
60g Roggenmehl 1150

Hauptteig

15g Wasser
4g Zucker
6g Frischhefe
Roggensauerteig (s.o.)
Autolyseteig (s.o.)
125g Weizenmehl 550
65g Roggenmehl 1150
5g Butter
8g Honig
11g Salz