

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Holzofenbrot mit Tauernroggen und Landweizen

Koch: Günther Katschner

Zutaten

(für 1 Laib Brot)

Für den Roggensauerteig

- 20 g Anstellgut (im Bio-Laden erhältlich)
- 50 g Roggenmehl
- 50 g lauwarmes Wasser

Für das Brot

- 390 g lauwarmes Wasser
- 240 g Roggenvollkornmehl
- 240 g Weizenvollkornmehl
- 20 g Salz
- 10 g frische Hefe
- 10 g Brotgewürz (aus Kümmel, Fenchelsamen, Koriandersamen)
- 120 g Roggensauerteig
- 1 Simperl (Brotkorb)

Zubereitung

Am Vortag

Für den Roggensauerteig am Vortag das Anstellgut mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser vermengen und etwa 18-24 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt reifen lassen.

Am Kochtag:

1. Für das Brot zuerst die beiden Mehlsorten, das Salz und das Brotgewürz in einer Schüssel vermengen. Dann die frische Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und vorsichtig zu der Mehl-Masse geben. Den Roggensauerteig beimengen und nun die Brot-Masse mit einem Knethaken in der Küchenmaschine etwa 12 Minuten langsam zu einem eher weichen Teig kneten. Den Teig dann 60 bis 90 Minuten gehen lassen.

2. Danach den Teig in die gewünschte Form bringen und zugedeckt nochmals zirka 90 Minuten im Simperl (Brotkorb) gehen lassen.

3. Nun das geformte Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stürzen und bei 220° C Heißluft im Rohr etwa 55 Minuten backen.

Tipp: Wenn das Brot eine Kerntemperatur von 96° C erreicht hat, ist es fertig gebacken.

4. Zum Schluss das fertige Brot aus dem Rohr nehmen, warm aufschneiden und am besten mit frischer Bauernbutter genießen.