

mischbrot

250g Weizenmehl Typ 480
(Universal)
250g Roggenmehl Typ 960
10g Meersalz
5g Kümmel ganz
200g Sauermilch
50g Apfelessig
120g Wasser

Alle Zutaten werden sehr langsam miteinander verknetet – so kommt mehr Sauerstoff in den Teig und das Brot wird lockerer. Danach rastet der Teig 25 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur. Jetzt wird die Arbeitsfläche bemehlt und der Teig darauf zu einer Kugel geformt. Diese Teigkugel rastet in einer Schüssel (optimal ist hier natürlich ein Garkorb) noch einmal 30 Minuten, bevor er auf den gut vorgeheizten Pizzastein gestürzt wird. Anfangstemperatur sind 260 bis 270°C auf dem Deckelthermometer, dann wird bei fallender Temperatur (180°C) etwa 45 Minuten fertig gebacken. Der Garzustand lässt sich am besten mit der Klopfpfrobe auf dem Boden des Brotes ermitteln. Ein gut durchgegarter Laib klingt etwas hohl.

