

BROTREZEPTE



EDYTA´S LIEBLINGSBROT

EIN EMMER-ROGGEN-WEIZEN MISCHBROT



Das Besondere an diesem Brot ist, dass der Geschmack hauptsächlich durch die Vorteige mit ihrer langen Teigruhe und einem guten Schuss dunklem Balsamico-Essig erreicht wird.

Die Vorteige bringen Feuchtigkeit in das Brot. Dadurch bekommt der Teig eine langanhaltende frische und weiche Krume.

Zubereitung

Vorteige

Die Zutaten der jeweiligen Vorteige gründlich miteinander vermischen. Darauf achten, dass die Wassertemperaturen eingehalten werden und die Mehle sich vor der Verarbeitung an die Raumtemperaturen angleichen konnten.

Tipp: Es wird empfohlen, das Mehl immer zu sieben. Dies beugt Klümpchenbildung vor und macht den Teig luftiger.

Vorteige bei Zimmertemperatur ca. 12-14 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

Mehl abwiegen und sieben, das Salz dazugeben und untermischen.

Das ca. 45°C warme Wasser in die Schüssel der Knet- bzw. Küchenmaschine geben.

Mehl hinzufügen, die Hefe hineinbröseln und den Balsamico-Essig dazugeben.

Zutaten

Vorteige

Emmervorteig

130 gr.	Emmer-Vollkornmehl
115 gr.	Wasser – ca. 25°
0,1 gr.	Frischhefe

Roggenvorteig

130 gr.	Roggenmehl Type 1370
195 gr.	Wasser – ca. 25°
0,1 gr.	Frischhefe

Hauptteig

	Vorteige
140 gr.	Wasser – ca. 45°C
13 gr.	Salz
6 gr.	Frischhefe
390 gr.	Weizenmehl Type 1050
40 gr.	Balsamico-Essig

Hinweis: das Emmermehl kann gegen Weizen-Vollkornmehl getauscht werden.

Fünf Minuten auf niedriger Stufe kneten, dann ca. 10 Minuten auf nächst höherer Stufe.

Teig so lange gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, mindestens jedoch 45 Minuten.

Teigstück rund oder langwirken und zur Stückgare mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben, abdecken und ca. 60-90 min. zur Stückgare gehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen, Brot einschneiden, einschließen, kräftig schwaden und auf 220°C reduzierend 60min backen. Nach 10min Ofentür öffnen und Schwad entlassen.

Nach erfolgreicher Klopfrage mit Wasser aus einer Sprühflasche besprühen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Eine sichere Methode, um festzustellen, ob ein Brot fertig gebacken ist, ist die Klopfrage auf die Unterseite des Brotes. Klingt das Brot richtig hohl, so ist es durchgebacken.

Wer dem nicht traut, kann auch ein Bratenthermometer nutzen. Ist die Kerntemperatur von mind. 95°C erreicht und klingt das Brot hohl, ist das Brot fertig.