

Lieblings-Mischbrot

Originalrezept: <https://rezepte-silkeswelt.de/xl-weizenbrot>

Zutaten

Vorteig

70 gr Hartweizengrieß
100 gr Dinkelmehl TYP 630
100 ml Wasser
10 gr Öl
3 gr Salz
2,5 gr Frischhefe



Quellstück

70 gr Altbrot (vorzugsweise aus Sauerteigbrot)
100 gr Wasser
5 gr Salz

Brühstück

35 gr Hartweizengrieß
70 gr Wasser heiß

Hauptteig

1 Vorteig
1 Quellstück
1 Brühstück
300 gr Dinkelmehl TYP 650
250 g Roggenmehl TYP 1150
250-325 ml Wasser
7 gr Salz
7 gr Frischhefe
Hartweizengrieß zum ausrollen

Hinweis:

Ich habe das Brot in 1,5 facher Menge gebacken. So konnte ich den Ofenmeister und den kleinen Ofenmeister gemeinsam in den Ofen schieben und hatte gute 1,5 kg Brot. Ich hätte damit aber beinahe das Volumen meiner KitchenAid gesprengt!



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

Herstellung

Vorteig

Die Zutaten vermengen und ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen. Dabei wird die Hefe aktiv und bringt den Säuerungsprozess zum laufen. Anschließend **mind. 24 Stunden** im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Quellstück

Das Altbrot zerkleinern und mit dem Wasser und Salz gut vermengen. Abgedeckt für **ca. 12 Stunden** im Kühlschrank ziehen lassen.

Brühstück

Griß mit kochendem Wasser übergießen. Gut verrühren damit keine Klümpchen entstehen, ca. **1 Stunde** quellen lassen.

Hauptteig

Vorteig, Quellstück und Brühstück mit den den Zutaten vom Hauptteig zu einem festen Teig kneten. Dazu 5 Minuten auf kleinster Stufe und 8 Minuten auf zweiter Stufe verkneten (bei mir arbeitet hier die KitchenAid). Durch das Roggenmehl ist der Teig auch am Ende noch recht weich und klebrig - das ist aber richtig so.

Den Teig in eine große Teigschüssel geben und insgesamt 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Dabei idealer Weise alle 25 Minuten durchkneten und falten. Falls ihr dazu keine Zeit habt - bitte unbedingt die Schüssel groß genug wählen: Der Teig geht sehr auf!

Danach den Teig auf die mit Mehl bestreute Teigmatte geben und rund wirken.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf **250°C Ober-/Unterhitze**
Der Rost ist wie immer so weit unten wie möglich!

Das Brot in den Ofenmeister geben, den Deckel auflegen und dort noch etwa 10 Minuten gehen lassen.

Danach den Ofenmeister in den Backofen geben und für ca. 55 Minuten backen. Dabei den Deckel immer aufgelegt lassen.

Auskühlen lassen und genießen.

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de