

brothimmel

Burebrot / Schweizer Landbrot, 2 Varianten

80 % Weizen / 20 % Roggen
Rezept für 1 Laib Brot à 750 g

Zeitaufwand

10-12 Std. vor dem Backen: 15 min.
Am Backtag: ca. 3 ½ Std.

Zutaten

Variante 1, mit Hefe

Vorteig

100 g Weizenvollkornmehl
100 g Wasser kalt, 20°C
0,1 g Bio Hefe frisch (1 reiskorngroßes Stück)

Hefe in Wasser lösen, mit Mehl verrühren und 10-12 Std. bei Raumtemperatur zugedeckt reifen lassen. Reifer Vorteig hat sein Volumen mind. verdoppelt, ist von Gärblasen durchzogen und hat ein fruchtiges Aroma.

Hauptteig

Reifer Vorteig
130 g Wasser, 40°C
150 g Milch, aus dem Kühlschrank
5 g Bio-Hefe frisch (alternativ 2 g Trockenhefe)
300 g Weizenmehl 700
100 g Roggenmehl 960
12 g Salz

Variante 2, mit Sauerteig

Sauerteig

100 g Roggenmehl 960
100 g Wasser, 40°C
5 g Anstellgut (Grundsauerteigansatz)

Anstellgut in Wasser lösen, mit Mehl verrühren und 10-12 Std. bei Raumtemperatur zugedeckt reifen lassen. Reifer Sauerteig hat sein Volumen mind. verdoppelt, riecht fruchtig mild-säuerlich und ist von Gärblasen durchzogen.

Hauptteig

Reifer Sauerteig
130 g Wasser, 40°C
150 g Milch, aus dem Kühlschrank
keine Hefe
300 g Weizenmehl 700
100 g Weizenvollkornmehl
12 g Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Teigtemperatur ca. 25°C. Zugedeckt bei Raumtemperatur 90 min. reifen lassen. In dieser Zeit den Teig nach 30 und 60 min. mit nassen Händen in der Schüssel dehnen & falten. Dafür den Teig von einer Seite hochziehen, ohne dass er reißt, aber Spannung bekommt, und wieder zusammenschlagen. Diesen Vorgang ein paar Mal rundum wiederholen, bis der Teig stabiler wird und sich nicht mehr gut dehnen lässt. Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Oberfläche bemehlen und Mehl mit der Teigkarte von allen Seiten unter den Teig schieben, dass es sich vom Boden löst. Teig straff rundwirken. Dafür den Teig von Hand oder mit der Teigkarte von allen Seiten zur Mitte einschlagen, sodass Spannung auf der Teigoberfläche entsteht. Mit Teigschluss nach oben in gut bemehltes Gärkorbchen setzen. Alternativ passende Schüssel mit Geschirrtuch auslegen und dieses gut bemehlen. Bei Raumtemperatur solange gehen lassen, bis das Volumen ca. um die Hälfte zugenommen hat. Bei Fingerdruck fühlt sich der Teig gut gelockert (wollig) an und springt nicht mehr ganz in die Ausgangsposition zurück. Das dauert beim Hefeteig ca. 1 Stunde, bei der Sauerteigvariante 1 ½ bis 2 Stunden. **Backrohr inzwischen mit Backstein und Schüssel mit Steinen auf 250°C Ober/Unterhitze gut vorheizen.** Brot auf Backpapier stürzen (Teigschluss ist jetzt unten) und mit einem scharfen Messer (Wellenschliffmesser oder Rasierklinge) ca. 5 mm tief mehrmals über Kreuz einschneiden, sodass das typische Gittermuster entsteht. Sofort in den Ofen einschließen. 10 min. bei 250°C anbacken. Schwaden. Dafür ca. 50 ml Wasser auf die heißen Steine gießen und Ofentür schnell schließen, damit der Dampf im Ofen bleibt. Nach 10 min. die Temperatur auf 210°C reduzieren und die Ofentür kurz ganz öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Weitere 30 min. kräftig ausbacken. Fertiges Brot (Kerntemperatur 96-98°C) auf dem Gitterrost gut auskühlen lassen.