

HALBE-HALBE-WEIßBROT



Was braucht ihr ?

Für den "Vorteig"

- 200 g Wasser
- 9 g Hefe
- 5 g Honig
- 2 TL Backmalz
- 100 g Dinkelmehl (630)
- 100 g Weizenmehl (550)

Für den Hauptteig

- 170 g Wasser
- 180 g Dinkelmehl (630)
- 180 g Weizenmehl (550)
- 14 g Salz
- 30 g Butter

Wie wird's gemacht ?

Die Zutaten für den "Vorteig" werden nur mit einem Löffel verrührt und etwa 30 Minuten ruhen gelassen (deswegen die Anführungszeichen). Dann werden die restlichen Zutaten für den Hauptteig hinzugefügt und alles 5 Minuten auf langsamer Stufe und dann 5 Minuten auf schneller Stufe geknetet. Der Teig wird mit Wasser benetzt/ besprüht und bekommt dann eine Stockgare von 3 Stunden verpasst. Nach 1 1/2 Stunden wird der Teig gedehnt und gefaltet.

Nach der Stockgare wird der Teig kräftig durchgeknetet und so die gesamten Gase der Gare aus dem Teig entfernt. Der Teig wird dann lang gewirkt und mit Schluss nach oben in ein Gärkörbchen gesetzt. Es schließt sich eine Stückgare von etwa 50 Minuten an.

Der Ofen wird mit gusseisernem Topf auf 250 °C vorgeheizt. Der Teig wird in den heißen Topf gestürzt und mehrmals schräg, tief eingeschnitten. Deckel drauf und ab in den Ofen. Die Temperatur wird sofort auf 230 °C gesenkt. Das Brot backt nun etwa eine Stunde. Es bietet sich eine Klopfprobe an.

Abkühlen lassen und genießen. Guten Appetit !

Tipp:

Wer keinen gusseisernen Topf besitzt kann das Brot auch frei (oder je nach Teigstraffe in einer anderen Form) backen. Dabei würde ich empfehlen die Temperaturen auf 230 °C bzw. 210 °C zu senken. In diesem Fall würde ich das Brot mit einem großzügigen Schwaden in den Ofen schicken.