

RUSTIKALES RÖSTWEIZENBROT

Wie wird's gemacht ?



Was braucht ihr ?

Für den Vorteig

- 3 g Hefe
- 150 g Wasser
- 15 g Backmalz
- 150 g Weizenmehl (1050)

Für den Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenkörner
- 290 g Wasser
- 8 g Honig
- 20 g Olivenöl
- 280 g Weizenmehl (550)
- 15 g Salz

Für den Vorteig wird die Hefe im lauwarmen Wasser aufgelöst, das [Backmalz](#) und das Mehl hinzugegeben und alles homogen vermengt. Die Hefe bekommt 4 Stunden Zeit zu Arbeiten.

Für den Hauptteig müssen zunächst die Weizenkörner geröstet werden. Dazu wird der Ofen auf 150 °C Heißluft vorgeheizt. Die Körner werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestreut und kommen 30 Minuten in den Backofen. Nun wird die Temperatur auf 200 °C erhöht und weitere 10 Minuten geröstet bis die Körner eine schöne Bräune erreicht haben und die Küche einen angenehmen Röst-Duft angenommen hat.

Nachdem die Körner abgekühlt sind werden sie sofort fein gemahlen.

Nun kann der Hauptteig angesetzt werden. Dazu wird im lauwarmen Wasser der Honig aufgelöst, der Vorteig hinzugegeben und alles miteinander vermengt. Nun kommen Olivenöl, dann die gemahlene Körner und das Weizenmehl und schließlich das Salz hinzu. Der Teig wird etwa 6 Minuten auf langsamer Stufe und dann weitere 6 Minuten auf schneller Stufe geknetet bis ein straffer aber feuchter Teig entstanden ist. In einer Schüssel wird der Teig mit Wasser benetzt und zur Übernachtgare bei Raumtemperatur geschickt. Diese sollte mindestens 9 Stunden andauern.

Nach der Übernachtgare wird der Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgestoßen und dann rund gewirkt. Im runden Gärkorb erhält das Brot jetzt eine Stückgare von 1 Stunde.

Der Ofen wird mit Lochblech auf 250 °C vorgeheizt. Nach der Stückgare wird das Brot auf das Blech gestürzt und kreuzweise eingeschnitten. Es wird ein kräftiger Schwaden in den Ofen gegeben und die Ofentemperatur sofort auf 210 °C gesenkt. Nach 10 Minuten wird der Schwaden abgelassen. Danach sollte das Brot in weiteren 50 Minuten durchgebacken sein. Für eine rösche Kruste wird die Ofentemperatur in den letzten 4 Minuten wieder auf 250 °C hochgefahren und die Ofentür ein Spalt geöffnet. Es empfiehlt sich eine [Klopprobe](#).

Abkühlen lassen und genießen. Guten Appetit.