

MANDEL-GRIEB-BROT



Was braucht ihr ?

Für das Quellstück

- 150 g Mandelmehl (z.B. von [KornFalt](#))
- 150 g Hartweizengrieß
- 30 g Haferflocken
- 320 g warmes Wasser

Für das Kochstück

- 30 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Wasser
- 18 g Salz

Für den Hauptteig

- Quellstück
- Kochstück
- 200 g Hefewasser
- 10 g Hefe
- 18 g Honig
- 35 g Joghurt
- 18 g Backmalz (inaktiv)
- 200 g Weizenmehl (550)
- 225 g Weizenmehl (1150)
- 100 g Weizenvollkornmehl

Wie wird's gemacht ?

Die Zutaten für das Quellstück werden mit dem Wasser vermischt und abgedeckt für etwa **2 Stunden** quellen gelassen.

Für das [Kochstück](#) wird das Mehl mit dem Wasser und dem Salz vermischt und unter Erhitzung bis zur Pudding-Konsistenz gerührt. Das Kochstück wird mit einer Frischhaltefolie abgedeckt und abkühlen gelassen bis es lauwarm ist.

Für den Hauptteig wird die Hefe zusammen mit dem Honig im Hefewasser aufgelöst. Hinzu kommt das Quellstück und das Kochstück. Nun den Joghurt und das [Backmalz](#) hinzugeben. Es folgen zum Schluss die Mehlsorten. Der Teig wird 4 Minuten auf langsamer Stufe und weitere 8 Minuten auf schneller Stufe geknetet. Der Teig wird nun **3 Stunden** bei Raumtemperatur gehen gelassen, dabei jeweils nach 1 Stunde mit der Teigkarte [gedehnt und gefaltet](#). Nach der dritten Stunde wird der Teig ein letztes mal gedehnt und gefaltet bevor er auf der gut bemehlten Arbeitsfläche [lang gewirkt](#) wird. Im Gärkorbchen oder in einer Schüssel ausgelegt mit Bäckerleinen bekommt der Teig **eine weitere Stunde** Zeit für die Stückgare.

Der Backofen wird mitsamt gusseisernem Topf auf **230 °C** vorgeheizt. Nach der Stückgare wird der Teig in den heißen Topf gestürzt und in den Ofen geschickt. Nachdem die Temperatur sofort auf 210 °C reduziert wurde verbringt das Brot **1 Stunde** im Backofen. Weitere **10 Minuten** ohne Deckel sorgen für eine besonders rösche Kruste.

Fertig - nur noch auskühlen lassen und dann genießen !

Ein Rezept von Brotgenuss
(brotgenuss.jimdo.de)