

brothimmel

Adventbrot

Weizenmischbrot, 70 % Weizen / 30 % Roggen
Rezept für einen Laib Brot (ca. 850 g)

Zeitaufwand

12-15 Std. vor dem Backen: 15 min.
am Backtag: 5 Std.

Zutaten

Sauerteig (12-15 Std. vor dem Backen)

50 g Roggenvollkornmehl
50 g Weizenmehl 700
100 g Wasser 40°C
10 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)

*Alles gut verrühren und zugedeckt 12-15 Std. bei Raumtemperatur (20-22°C) reifen lassen.
Reifer Sauerteig hat sein Volumen verdoppelt und ist von Gärblasen durchzogen.*

Quellstück (3-12 Std. vor dem Backen)

75 g Walnüsse, grob gehackt
50 g Apfelsaft
10 g Salz

Zutaten verrühren und 3-12 Std. quellen lassen.

Hauptteig (am Backtag)

Reifer Sauerteig
Quellstück
100 g Roggenmehl 960
300 g Weizenmehl 700
200 g Wasser 30°C
80 g Apfel, mit Schale, gerieben

Zubereitung

Sauerteig, Mehl und Wasser kurz miteinander verkneten. 30 min. abgedeckt ruhen lassen (Autolyse).
Geriebener Apfel und Quellstück inkl. übriger Flüssigkeit mit der Hand unterkneten.

Teig abgedeckt 2 Std. ruhen lassen.

Alle 30 min. in der Schüssel dehnen und falten. Dafür den Teig mit der Teigkarte oder der nassen Hand hochziehen und wieder zusammenschlagen. 4-6 Mal von allen Seiten wiederholen.

Reifer Teig ist um die Hälfte aufgegangen und gut gelockert.

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen, auf der Oberfläche leicht bemehlen. Von allen Seiten zur Mitte einschlagen, bis eine Kugel entsteht. Teig mit glatter Seite nach unten in Schüssel mit bemehltem Geschirrtuch legen und 90 min. gehen lassen.

Reifer Teig ist ca. um ein Drittel aufgegangen.

Backrohr mit Backstein und einer Schüssel Steine auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Teigling auf Backpapier stürzen. Teigoberfläche mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden. In den heißen Ofen schieben und ca. 50 ml Wasser auf die heißen Steine gießen. Ofentür sofort schließen. Nach 10 min. Backzeit Temperatur auf 210°C reduzieren und Ofentür kurz ganz öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Brot 30 min. ausbacken. Fertiges Brot hat eine Kerntemperatur von 96-98°C.

Auf dem Gitterrost auskühlen lassen.