



Adelindes Bauernbrot

Zutaten für 4 Stück à 895 g:

Teig:

1.500 g	Weizenmehl 1050
300 g	Roggenmehl 1150
200 g	Dinkelmehl 630/ Weizenmehl 550
42 g	Hefe
500 ml	Buttermilch
ca. 1 l	Wasser
40 g	Salz
1 TL	Brotgewürz
4 EL	Apfelessig
3 EL	Honig

ca. 3.600 g Gesamtteig

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	15 Minuten
2-Gang Maschine:	8–10 Minuten langsam 3 Minuten schnell
NOVA:	12 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt 3–4 Stunden gehen lassen. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen.

Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 15 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen.

Für einen rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.

Tipp:

Sie können den Teig auch am Vortag mit nur 20 g Hefe herstellen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Nach 25 Minuten auf 180 °C
zurückschalten. Danach
35 Minuten lang fertig backen.