

Bauernkrustenbrot

Horst Felzl

Zutaten für 2 Laibe

Roggensauerteig:

70 g Gerstel (siehe S. XXX)

70 g Wasser (28 °C)

240 g Roggenmehl (Type 960), gesiebt

200 g Wasser (28 °C)

Brühstück:

75 g Roggenbrotbrösel

150 g Wasser (70 °C)

Hauptteig: 2

470 g Roggensauerteig

13 g Hefe

370 g Wasser (25 °C)

Brühstück

250 g Roggenmehl (Type 960), gesiebt

250 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt

20 g Salz

Teigbereitung:

Für den Sauerteig Gerstel mit 70 g Wasser vermengen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt 10 bis 12 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach soll der Teig sein Volumen vergrößert haben und deutliche Blasen zeigen. Nun 200 g Wasser und Roggenmehl hinzufügen, kneten und mit einem feuchten Tuch abgedeckt weitere 10 bis 12 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig hat sein Volumen wiederum vergrößert, zeigt eine nach oben gewölbte Oberfläche und riecht säuerlich-aromatisch. Vergessen Sie nicht, von diesem Sauerteig 110 g für das nächste Brot wegzunehmen.

10 bis 12 Std. + 10 bis 12 Std.

Für das Brühstück die Brotbrösel mit heißem Wasser vermischen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

3 Std.

Für den Hauptteig den Roggensauerteig mit Hefe im Wasser auflösen. Brühstück, Mehl und Salz dazugeben und alles zusammen in der Küchenmaschine 8 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem Teig kneten. Abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

2 Std.

Aufarbeiten:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Teile portionieren und rundwirken. In Simperl setzen, die mit Roggenmehl bestäubt wurden, abdecken und bei Raumtemperatur mit Schluss nach unten 60 Minuten ruhen lassen. Dann die Brote umdrehen und mit dem Schluss nach oben auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.

60 min.

Backen:

Den Backofen auf 250 °C vorheizen und die Brote mit Schwaden einschieben. Den Schwaden nach 10 Minuten durch das kurze, weite Öffnen der Backofentüre ablassen und noch weitere 40 Minuten backen. Zur besseren Krustenbildung 10 Minuten vor Ende der Backzeit einen Kochlöffel in die Ofentüre klemmen, damit sie einen Spalt breit offen bleibt. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

ca. 50 min.