
Artikelnummer: 677 595

Helles Hafer-Landbrot

12 g frische Hefe

10 g Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 EL fruchtiger Balsamico-
Essig

650 g glutenfreies Hafermehl
aus kontrollierter Produktion

Etwas glutenfreies Hafermehl
für das Gärkörbchen und
zum Bestäuben

550 ml lauwarmes Wasser

1. Die zerbröckelte Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Diesen Vorteig mit etwas glutenfreiem Hafermehl bestäuben und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Währenddessen in einer großen Schüssel das glutenfreie Hafermehl mit Salz, 550 ml lauwarmem Wasser und dem Balsamico-Essig vermengen. Den Vorteig dazugeben und mit den Händen oder in einer Küchenmaschine kräftig zu einem glatten Teig verkneten.

3. Mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 1 Stunde 30 Minuten ruhen lassen. Zwischendurch den Teig jeweils nach 30 Minuten falten. Dazu den Teig mit leicht angefeuchteten Händen aus der Schüssel anheben, zur Mitte gefaltet zurücklegen, wieder abdecken und weiter gehen lassen.
4. Anschließend den Teig in ein großes luftdicht verschließbares Gefäß geben und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Das Gärkörbchen **großzügig** bemehlen, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, länglich in der Größe des Gärkörbchens formen und ebenfalls bemehlen. Mit der glatten Seite nach unten in das Gärkörbchen legen und mit einem Küchentuch abgedeckt für ca. 1 Stunde 30 Minuten ruhen lassen.
6. Währenddessen den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine ofenfeste, flache Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
7. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

(plus Geh-, Gär- und Backzeit)

Dinkelkrustenbrot

15 g frische Hefe	100 g flüssiger Natursauerteig
100 ml warmes Wasser	
1 Prise Zucker	10 g Salz
100 g Weizenmehl (Type 1050)	350 ml warmes Wasser
650 g Dinkelvollkornmehl	Weizenmehl (Type 1050) für das Gärkörbchen

1. Die zerbröckelte Hefe in 100 ml warmem Wasser mit 1 Prise Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Diesen Vorteig mit etwas Weizenmehl bestäuben und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Währenddessen in einer großen Schüssel beide Mehlsorten mit dem Natursauerteig, Salz und 350 ml warmem Wasser vermengen. Den Vorteig hinzufügen und den Teig in einer Küchenmaschine oder mit den Händen kräftig zu einem glatten Teig verkneten.
3. Anschließend mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 1 Stunde 30 Minuten ruhen lassen. Zwischendurch den Teig jeweils nach 30 Minuten falten. Dazu den Teig mit leicht angefeuchteten Händen aus der Schüssel anheben, zur Mitte gefaltet zurücklegen, wieder abdecken und weiter gehen lassen.

4. Das Gärkörbchen mit Weizenmehl **großzügig** bemehlen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, länglich formen und ebenfalls bemehlen. Mit der glatten Seite nach unten in das Gärkörbchen legen und mit einem Küchentuch abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Gärkorb aus dem Kühlschrank nehmen und den Teig nochmal für ca. 1 Stunde 30 Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt ruhen lassen.
5. Währenddessen den Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine ofenfeste, flache Schale mit Wasser in den Backofen stellen.
6. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und auf mittlerer Schiene 60-70 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

(plus Geh-, Gär- und Backzeit)

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2024 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten