

Rezept

Schwarzwälder Bauernbrot



Zutaten

- 250g Huber-Mühle Weizenmehl T550
- 600g Huber-Mühle Weizenmehl T1050
- 250g Huber-Mühle Roggenmehl T1150
- 2EL Meersalz
- 800g lauwarmes Wasser
- 8g frische Hefe
($\cong \frac{1}{5}$ Hefe-Würfel)

Etwas Mehl für die
Arbeitsfläche

„Mit nur wenig Hefe, aber dafür mit einer langen, kalten Gare, erhält dieses Bauernbrot seinen aromatischen Geschmack.“

Zubereitung

Die Mehlsorten zu einem sogenannten Gemengemehl mischen. In einer großen Schüssel die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Gemengemehl und Salz nach und nach einstreuen und mit einem Löffel bzw. den Händen gut vermischen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Teigschaber in der Hälfte teilen. Diese Teigkugeln zu je einem Brotlaib formen, etwas bemehlen und weitere 1-3 Stunden (je nach Temperatur) gehen lassen (z.B. in einem bemehlten Gärkorb mit Schluss nach unten). Die Laibe sollten sich schön heben.

In der Zwischenzeit den Holzofen Furnus zum Backen anfeuern. Etwas Glut im Ofen nach hinten schieben. Deckel auf den Kamin und die Temperatur des Backofenbodens messen. Bei 280° die Brote einschießen, Backzeit etwa 35min, wobei die letzten 10min die Türe leicht geöffnet wird. Ein Bratenthermometer ist hilfreich, bei 92° Kerntemperatur sind die Brote fertig.

Oder den Haushaltsofen vorheizen und die beiden Laibe 10min bei 230°C Ober-/Unterhitze und danach weitere 35min bei 200°C Ober-/Unterhitze fertig backen.



Tipp: Sie können statt der verschiedenen Mehlsorten auch 1100g unseres Huber-Mühle Buure-Brotmehl dunkel verwenden.

Tipp: Bäckst man die Brote in einem Gusseisentopf oder Römertopf mit Deckel, erhalten diese auch im Haushaltsofen eine schöne Kruste.

Wir wünschen gutes Gelingen!