



Bauernbrot

1 runder Laib · ca. 45 Min Arbeit · mind. 15 Std Gehzeit · 45–50 Min Backzeit · anspruchsvoll

Zutaten

Sauerteig

- 125 g Roggenmehl Type 1150
- 125 g lauwarmes Wasser
- 12 g Sauerteigansatz

Hauptteig

- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 175 g Weizenmehl Type 1050, plus etwas zum Verarbeiten
- 1½ TL Salz
- 3 g Hefe
- 190 ml lauwarmes Wasser
- 1½ TL Honig
- Sauerteig von oben

Außerdem

- rundes Gärkörbchen (Ø ca. 21 cm)

Zubereitung

- Am Vortag Mehl, Wasser und Sauerteigansatz verrühren und zugedeckt 12 bis 18 Stunden reifen lassen.
- Für den Hauptteig beide Mehle mit dem Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen, mit Honig und Sauerteig zum Mehl geben. Erst 5 Minuten langsam, dann 3 Minuten schneller kneten. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Nach der ersten Stunde den leicht klebrigen Teig auf der bemehlten Fläche einmal kurz und kräftig durchkneten.
- Teig rund wirken und mit dem Schluss nach unten ins bemehlte Körbchen setzen. Zugedeckt noch 1 Stunde gehen lassen. Gegen Ende den Ofen auf 240 °C vorheizen, Blech mit Backpapier belegen und eine Wasserschale auf den Ofenboden stellen.
- Brot mit dem Schluss nach oben aufs Blech stürzen und 10 Minuten backen. Dann Wasserschale entfernen, auf 215 °C reduzieren und weitere 35 bis 40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden auf dem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Der Honig gibt Farbe und nimmt der Säure die Spitze, also nicht weglassen.

Inspiziert von einem Brotbackbuch

