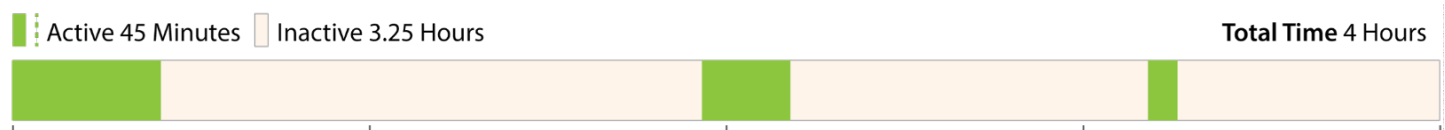


# Weizenbauernbrot für Sandwiches

Dieses luftige und zarte Weizenbrot mit leichter Textur ist voller Charakter und Geschmack. Mit 18 % Vollkornmehl hergestellt und mit einem Hauch Butter und Milch angereichert ist dieses einfache und köstliche Brot ideal für Toast zum Frühstück, Mittagsbrötchen und eine wunderbare Ergänzung zum Abendessen. Ergänzen Sie dieses Brot mit unserer Sauerrahmbutter für einen leckeren Snack zu jeder Zeit. Unser Weizenbauernbrot ist ein wahrer Sandwichhit!

**Ergiebigkeit:** Ein Brotlaib.

**Zeitplanung:** Beginnen Sie dieses Brot etwa 4 Stunden vor dem Servieren.



Zutaten	Menge	Gramm	Bäckerprozent
Ungebleichtes Mehl*	3½ Tassen	437	82 %
Vollkornmehl	¾ Tasse	94	18 %
Trockenhefe	1½ TL	4	1 %
Zucker	2 EL	24	5 %
Ungesalzene Butter, weich gemacht	2 EL	28	7 %
Salz, feinkörnig	1½ TL	9	1,5 %
Wasser	1¼ Tasse	296	71 %
Vollmilch	¼ Tasse	61	14,5 %

\*Messen Sie das Mehl, indem Sie den Becher in einen Behälter eintauchen und ihn anschließend abflachen.

**Ausstattung:** Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer, zwei Schüsseln und eine Kastenform von ca. 23 cm x 13 cm. Ein Standmixer mit einem Knethaken ist hilfreich für den klebrigen Teig.

**Gärautomaten vorbereiten:** Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 29 °C einstellen. Die Wasserschale in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Die Wasserschale mit ¼ Tasse / 60 ml Wasser einfüllen und das Gitter über die Wasserschale legen.

**Teig mischen und kneten:** In einer großen Schüssel alle Zutaten mischen und umrühren, bis ein rauer Teig entsteht. Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche drehen und ihn 7-10 Minuten mit der Hand oder 5-6 Minuten mit einem Standmixer mit Teighakenaufsatz kneten, bis der Teig glatt und elastisch wird. Während des Knetens soll so wenig Mehl wie möglich hinzugefügt werden, damit das Brot nicht trocken oder zäh wird.

**Teig aufgehen lassen:** Aus dem Teig eine Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel geben. Die Schüssel für 1 bis 1,5 Stunde bzw. bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat bei 29 °C in den Gärautomaten stellen und aufgehen lassen.

**Laib formen und gären:** Bereiten Sie einen geölte Laib vor und legen Sie ihn beiseite. Formen Sie den Laib, indem Sie den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stellen und leicht in ein Rechteck drücken. Rollen Sie den Teig von der kurzen Seite zu einem festen Stamm auf. Legen Sie den Laib mit der Faltstelle nach unten in die vorbereitete Kastenform. Setzen Sie die Kastenform in den Gärautomaten, der immer noch auf 29 °C eingestellt ist, und lassen Sie den Teig so lange gären, bis er bis zu 2 cm über den Rand der Form steigt. Dies dauert ca. 45-60 Minuten.



**Backofen vorheizen und Brot backen:** Den Backofen etwa 45 Minuten vor dem Backen auf 177 °C vorheizen. Das Brot etwa 35-45 Minuten backen, bis es tief goldbraun ist und beim Anklopfen auf die Unterseite hohl klingt. Außerdem soll die Innentemperatur des Brotes 93 °C aufweisen. Lassen Sie den Laib vollständig abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.



**Mit jedem Menü genießen:** Dieses köstliche weiche Brot passt wunderbar zu jeder Mahlzeit. Ob French Toast zum Frühstück, gegrillter Käse zum Mittagessen oder mit Beef Bourguignon zum Abendessen, ein frischer Laib hält sie für hungrige Gäste immer bereit.