

BORA Rezept
Bauernbrot





Zubereitungszeit
45 Min.

Ruhezeit
2 Std.

Backzeit
50 Min.

4 Personen

ZUBEREITUNG

1. Wasser und Hefe in einer Schüssel abwägen, dann in den X BO stellen (40°, Spezialprogramm „Teig gehen lassen“) starten. In der Zwischenzeit das Mehl, Salz, die Gewürze und den Dinkelsauerteig abwägen und verkneten. Das Hefe-Wasser-Gemisch aus dem X BO holen und zu den restlichen Zutaten geben. 8 bis 10 Min. in der Küchenmaschine mit dem Knethaken kneten, bis ein schöner glatter Teig entsteht.

2. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Den Gärkorb bemehlen und den Teig nach der Ruhezeit in den Gärkorb geben. Den Korb auf ein Back- und Grillrost stellen. Falls kein Gärkorb vorhanden ist, kann der Teig auch zu einem runden Laib geformt und direkt auf das Universalblech gegeben werden. Den Teig erneut 30 Min. gehen lassen (35°, Spezialprogramm „Teig gehen lassen“).

3. Den Teig aus dem X BO nehmen und - sofern einer verwendet wurde - aus dem Gärkorb auf das Universalblech stürzen. Die Oberfläche des Teiges gut bemehlen. Das Automatikprogramm „Bauernbrot“ starten und den X BO vorheizen lassen. Das Brot im X BO zunächst bei (200°C/0% Feuchte, 10 Min. mit 1 Dampfstoß) dann (170°C/0% Feuchte, 40 Min. mit 3 Dampfstoßen) backen.

ZUTATEN

| | |
|--------|----------------------|
| 350 g | Dinkelmehl (Typ 700) |
| 200 g | Roggenmehl (Typ 960) |
| 350 ml | Wasser |
| 50 g | Dinkelsauerteig |
| 20 g | Hefe |
| 12 g | Salz |
| 10 g | Brotgewürz |

TIPP:

Für ein ideales Garergebnis sollte das Brot vor dem Backen sehr gut bemehlt werden. Durch den Wasserdampf entsteht schließlich eine krosse Kruste.

Vor dem Anschneiden sollte das Brot mindestens 2 Std. auskühlen.

