

Bauernbrot

350g Roggenmehl Type 960 Rösselmühle
150g Weizenmehl Type 1600 od. 480 Universal
10g Salz
10g Speiseöl od. Schweineschmalz
15g Backprofi's Sauerteig
5g Backprofi's Malz
7g Dr. Oetker Trockengerme
5g Fenchel (ganz)
390g Wasser (handwarm)



1. Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 10min auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Brotteig für 30min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Brotteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen. Anschließend in eine gestaubte Brotform oder in eine Schüssel geben und nochmals mind. 20-30min zugedeckt gehen lassen bis sich der Teig um 2/3 vergrößert hat
4. In der Zwischenzeit das Backrohr aus 240°C vorheizen
5. Das Brot aus der bemehlten Brotform oder Schüssel auf ein Backblech Blech stürzen (verkehrt rausgeben). Jetzt noch 2-3min warten bis der Teig an der Oberfläche leichte Risse bekommt
6. Jetzt wird das Brot in den Backofen geschoben. Zusätzlich ein Gefäß mit warmen Wasser in den Backofen stellen damit das Brot schöne Risse bekommt. Möchte man eine glatte Oberfläche öffnet man nach etwa 3min kurz die Backofentür damit der Dampf entweichen kann.
7. Backanleitung: Vorheizen 240°C / wenn das Brot im Ofen ist die Hitze auf 180°C reduzieren / Heissluft Backzeit ca. 50min
8. Wenn man am Ende der Backzeit an der Unterseite des Brotes draufklopft muss es sich "hohl" anhören, dann ist es durchgebacken