

Weckenbrot



300g Roggenmehl Type 960 Rösselmühle
200g Weizenmehl Type 1600 od. 480 Universal
10g Salz
10g Speiseöl od. Schweineschmalz
12g Backprofi's Sauerteig
5g Backprofi's Malz
7g Dr. Oetker Trockengerme
5g Backprofi's Brotgewürz
380g 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 zu einem Wecken formen
Anschließend das Brot in eine Backform geben, mit dem Schluss nach oben (eingeschlagene Seite ist oben)
4. Das Brot nun zugedeckt für etwa 30min an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Brot um 2/3 vergrößert hat
5. In der Zwischenzeit das Backrohr aus 240°C vorheizen
Das Brot aus der Backform stürzen und mit einem scharfen Messer 3mal einschneiden
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. 45-50min
8. Wenn man am Ende der Backzeit an der Unterseite des Brotes draufklopft muss es sich "hohl" anhören, dann ist es durchgebacken