

Eva Pickl

Professional

Kobenzener Bauernbrot

Griß di Rezepte

Brot&Gebäck

Herbst

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Sauerteig ist nun fertig, ein bisschen Salz dazu und in Kühlschrank geben oder einfrieren (den kann man dann immer wieder verwenden).

Für das Brotgewürz, alle Zutaten zusammen fein mahlen. Vor dem Brotbacken, den Sauerteig aus Kühlschrank und mit so viel Roggenmehl und Wasser vermischen, dass man die nötige Sauerteigmenge für das Brot laut Rezept hat. Mindestens 6 Stunden stehen lassen (kann aber länger sein) und von diesem dann wieder einen Sauerteig für den Kühlschrank wegnehmen bevor er zum Brotteig verarbeitet wird.

Alles verkneten und 2 Stunden rasten lassen. Brote formen und in Brotkörbe (mehlbestaubtes Geschirrtuch) legen. Wieder 1 Stunde rasten lassen, dann bei 220 °C in den Ofen „einschießen“: Teiglinge mit einer raschen Bewegung aus dem Korb auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stürzen. Etwas Wasser mit Sprühflasche darüber sprühen und ca. 1 Stunde backen. 15 Minuten nach Backstart Rohr kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann, und Ofen auf 200 °C zurückschalten.



ZUTATEN 

ZUTATEN

FÜR DEN SAUERTEIG:

300 g Roggenmehl

10 g Germ

300 g Wasser

24 Stunden bei
Raumtemperatur stehen
lassen

300 g Roggenmehl und
300 g Wasser dazumengen

und wieder 12–24 Stunden
stehen

lassen.

FÜR DAS BROTWÜRZ:

1 Teil Koriander

1 Teil Fenchel

3 Teile Kümmel

ZUTATEN FÜR 1 LAIB

2 kg Roggenmehl

1/4 kg Weizenmehl

40 g Salz

500 g Sauerteig

40 g Germ

3 EL Brotgewürz

circa 1,5 l Wasser

1 Handvoll Sesam

1 Handvoll
Sonnenblumenkerne