

Eva Pickl

Professional

Schusterbrötchen

Griß di Rezepte

Brot&Gebäck

Hausmannskost

Österreichisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○

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, ca. 1 Stunde backen. 15 Minuten nach Backstart Rohr kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann, und Ofen auf 200 °C zurückschalten.

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 BROTGEWÜRZ:

1 Teil Koriander

1 Teil Fenchel

3 Teile Kümmel

ZUTATEN FÜR 1 LAIB

1 kg Roggenmehl

1/2 kg Weizenmehl

400 g Sauerteig

40 g Germ

1 EL Salz

2 EL Brotgewürz

1 EL Kümmel, ganz

circa ½ l lauwarmes
Wasser

circa ½ l Bier