

Bäckerei Arno Nußstein – Brotrezept von Bäckermeister Ulf Fischer

Bauernbrot

1,9 Kg Sauerteig (erhalten Sie auch beim ortsansässigen Bäcker)

240 g Roggenvollkornmehl

1,2 Kg Weizenvollkorn

60 g Salz

30 g Hefe

800 g Wasser

1. Sauerteig, Roggen- und Weizenvollkornmehl, Salz und Hefe vermischen und das lauwarme Wasser nach und nach zugießen.
2. Den Teig circa 15 Minuten mit der Hand kneten.
3. Danach mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig in vier Portionen zu je ungefähr 1,1 kg teilen und rund formen.
5. Mit dem Schluss (Nahtstelle, die entsteht, wenn der Teig in Form gebracht wird) nach unten in einen Essteller oder, noch besser, einen Brotkorb legen und je nach Teig circa 20 bis 40 Minuten ziehen lassen.
6. Den fertigen Teig im Ofen bei einer Anback-Temperatur von 280 Grad, danach auf 200 Grad, 45 Minuten lang backen.