

Bewährte Brotrezepte

Mischbrot mit Sauerteig

Zutaten

500 g Roggenmehl (Typen 1150, 1370)
500 g Weizenmehl (Typen 405, 550, 1050)
60 g Sauerteig
2½ Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
1 EL Zucker
0,5 l Wasser

Zubereitung

Sauerteig mit Mehl und Salz kneten und so viel warmes Wasser hinzugeben, dass der Teig noch geschmeidig bleibt. Teigkloss formen und über Nacht abgedeckt (feuchtes Tuch) an warmem Ort „gehen lassen“. Morgens die Hefe und den Zucker in handwarmem Wasser auflösen und unter den Teig kneten. Brot formen, auf leicht gefettetes Backblech legen und nochmals abgedeckt ca. 2 bis 3 Stunden gehen lassen. Dann das Brot mit Wasser bestreichen, drei- bis viermal mit einer Gabel an der Oberfläche einstechen und bei 225°C ca. 45 bis 60 Minuten backen. Eine Tasse heisses Wasser auf den Boden des Ofens stellen und beim Backen im Ofen lassen.

Heidebrot

Zutaten

350 g Roggenmehl (Typ 1150)
150 g Weizenmehl (Typ 405)
30 g Frischhefe
12 g Salz
1 TL gemahlener Kümmel, falls erwünscht
¾ l Buttermilch

Zubereitung

Buttermilch anwärmen (handwarm). Mehl, Salz und ggf. Kümmel in einer Rührschüssel vermischen. Hefe darüber bröckeln, Buttermilch hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Kloss formen und mit Mehl bestäuben. Teigkloss in Steingutschüssel legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Wenn sich auf der bemehlten Oberfläche Risse gebildet haben, ist der Teig zur Weiterverarbeitung bereit. Teigkloss noch einmal gut durchkneten. Eine Kugel formen, etwas bemehlen und noch einmal ca. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Oberfläche ca. 1 cm tief kreuz- oder gitterförmig einschneiden und bei ca. 200°C ca. 45 Minuten backen.

Roggenbrot

Zutaten

2,5 kg Roggenmehl (Typen 1150, 1370)
1 l Wasser
2½ TL Salz
Sauerteig in der Grösse eines Apfels

Zubereitung

Am Abend vor dem Backtag die Hälfte des Mehles mit dem angewärmten Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei verrühren. Den Brei gut mit Mehl bestäuben und mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig mit dem Salz und dem übrigen Mehl gut verkneten. Brot formen und 2 bis 3 Stunden auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett ruhen lassen.
Backdauer: 2 bis 2½ Stunden.

Variante

Statt Wasser Buttermilch nehmen, dann aber nur die Hälfte des Sauerteiges verwenden. Sollte der Teig über Nacht nicht genug gegangen sein, kann beim Auskneten noch etwas Hefe hinzugefügt werden.

Fertigbackmischung

Fertigbackmischungen ermöglichen ein problemloses Backen. Die Mischungen werden im Detailhandel, von Mühlen und Reformhäusern angeboten.