



Brauer-Brot

Deklaration (Mehl)	Weizen, Roggen, Dinkel und Brau-Malz.
Rezept	1'420 g Brauerbrotmehl 1'000 g Wasser (kalt) 40 g Hefe 35 g Salz
Herstellung	7 Minuten im 1. und 2 Minuten im 2. Gang kneten. Teigtemperatur nicht über 22° C.
Stockgare	Gärdauer am Stock mit einmaligem Aufziehen ca. 90 Minuten.
Aufwirken	Teigstücke zu 480 g abwägen, länglich wirken und mit Schluss nach unten absetzen.
Stückgare	Ca. 30 Minuten.
Schnitt	Vor dem Backen wie Bauernbrot kreuzweise, nicht zu tief einschneiden.
Vorbacken	In nicht zu heissem, gut vorgedämpftem Ofen zu 4/5 ausbacken. Den Zug nicht zu früh ziehen. <u>Brot auskühlen lassen.</u>
Fertig backen	5 – 10 Minuten im normal heissen Ofen. Die Kruste bleibt bei diesem Vorgehen <u>sehr lange knusprig.</u>
Hinweis	Wenn das Brot auf einmal fertig gebacken werden soll, nach halber Backzeit den Zug ziehen.