

Schnelles Weizenbrot mit Altbrotquellstück

Brühstück:

150 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
300 g Wasser (kochend)
18 g Salz

Hauptteig:

Brühstück
300 g Wasser
150 g Buttermilch
15 g Hefe (frisch)
1 TL Honig
500 g Weizenmehl Typ 550
250 g Weizenmehl Typ 1050



Zubereitung:

Altbrot und Salz mit dem kochenden Wasser übergießen und mit einer Gabel vermengen und mindestens 30 min. abkühlen lassen.

Danach alle Zutaten miteinander verkneten (Thermomix: 4 min. Teigknetstufe, eventuell mit dem Spatel ein bisschen nachhelfen).

Teig in eine gefettete Schüssel füllen und 1 h gehen lassen. Nach 30 min. einmal dehnen und falten. Den Teig rund wirken und mit Schluss nach unten in den gut bemehlen Ofenmeister geben. Nochmals gehen lassen bis der Ofen auf 250° Grad Temperatur ist und beim einschießen auf 230 Grad zurückdrehen. In 60 min. auf dem Rost unterste Schiene fertigbacken.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, großer Ofenmeister, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN