

Brummerle aus dem Ofenmeister

Zutaten:

500 g Wasser, handwarm
500 g Ayran, zimmerwarm
3 g Flohsamenschalenpulver
1 Tl. Rübenkraut
5 g Hefe
10 g ASG (kann auch weggelassen werden)
700 g Dinkelmehl 630
300 g Dinkelmehl Typ 1050
400 Roggenmehl Typ 1150
24 g Salz



Zubereitung:

Hefe mit dem Rübenkraut in Wasser und Ayran auflösen. Flohsamenschalenpulver dazugeben und kurz verrühren. 10 min. quellen lassen. Restliche Zutaten zugeben und 3 min. langsam und 2 min. schneller verkneten. Den Teig in eine große geölte Schüssel mit Deckel geben und abgedeckt ca. 4 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen. Bei 60, 120 und 180 Min. dehnen und falten des Teigs um Sauerstoff einzuarbeiten.

Sodann den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Teigschaber in 2 gleich große Teigstücke teilen und diese etwas bemehlen. Den klebrigen Teig vorsichtig straff rundwirken und die 2 Laibe in den ggf. gefetteten und bemehlten Ofenmeister legen. Brote mit einem scharfen Messer einschneiden.

Jetzt in den kalten Backofen stellen (Rost unterste Schiene). Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze anschalten und 60 min. mit Deckel fertig backen. Für eine kräftigere Kruste kann man zum Schluß nochmals 5 Min. ohne Deckel backen.

Tipp: Das Rezept kann natürlich auch halbiert werden, um ein kleineres Brot zu backen!

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN