



web: www.steinbackofenfreunde.de / e-mail: info@steinbackofenfreunde.de

PADERBORNER LANDBROT

Zutaten

Sauerteig:

600 g Roggenmehl Type 1150
600 g Wasser
50 g Anstellgut
einen einstufig geführten
Sauerteig herstellen. Stehzeit
16 Stunden bei 26° C

Brotteig:

1200 g Sauerteig
650 g Roggenmehl Type 1150
300 g Weizenmehl Type 1050
630 g Wasser
35 g Salz
25 g Hefe
40 g Backmalz



Zubereitung

Kneten: 7 Minuten
Teigruhe: 30 Minuten
Teigeinlage: 2 St. je ca. 1300 g
Stückgare: je nach
Temperatur bis zu
2 Stunden
Anbacken: 15 Minuten bei
250° C
Ausbacken: 60 Minuten bei
180° C

Die Zutaten ergeben einen sehr weichen Teig, der nicht gewirkt werden kann. Den Teig einfach mit einem Löffel oder einer Teigkarte in die Formen füllen. Den Teig mit einem angefeuchteten Löffel glatt streichen. Vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit dem Stipproller igeln. Mit Schwaden schieben.

Anmerkung

Sehr lange Frischhaltung.
Das Brot vor dem Anschnitt
einen Tag ruhen lassen.