Bummlerbrot

Ein Rezept von BesondersGut
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Hauptteig

340g Wasser
0,2g Frischhefe
350g Weizen-Weissmehl (Type 550)
100g Weizen-Ruchmehl (Type 1050)
50g Roggen-Vollkornmehl
10g Salz

Bummlerbrot

Tag 1, am Abend:

Das Wasser und die Hefe in die Knetschüssel geben. Mit einem Löffel gut vermischen. Jetzt die Mehle und das Salz zugeben und von Hand (alternativ mit der Maschine auf Stufe 1) 5–10 Minuten zu einem mittelfesten Teig kneten. Den Teig 8–12 Stunden luftdicht bedeckt bei maximal 21 °C gären lassen.

Tag 2, am Morgen:

Den Teig mit der nassen Hand rundherum zur Mitte falten und weitere 4–8 Stunden bei 21 °C gut bedeckt gären lassen. Falls es dein Zeitbudget zulässt, den Teig innerhalb dieser Zeit nochmals falten.

Formen

Den Teig – er sollte jetzt luftig und blasig sein – sehr vorsichtig , ohne ihn zu entgasen, mit der Teigkarte auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Behutsam zu einer Kugel einschlagen und mit der Naht gegen oben in einen bemehlten Gärkorb oder eine mit einem Küchentuch ausgelegte Schüssel legen.

Stückgare

Je nach Timing 1–18 Stunden mit einem trockenen Küchentuch bedeckt bei maximal 6 °C in den Kühlschrank stellen.

Einschneiden/Backen

Die Teigkugel auf ein länglich zugeschnittenes Backpapier «stürzen» und nach Wunsch einschneiden. Auf dem Backpapier in den Topf heben. Zuerst 15 Minuten bei 250 °C mit Deckel, anschliessend ca. 30 Minuten bei 220 °C ohne Deckel fertig backen. In den letzten 5 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen, damit das Brot noch knuspriger wird.