Nah&Frisch



Eva Pickl Professional

Kobenzer Bauernbrot

Griaß di Rezepte Brot&Gebäck Herbst

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Sauerteig ist nun fertig, ein bisschen Salz dazu und in Kühlschrank geben oder einfrieren (den kann man dann immer wieder verwenden).

Für das Brotgewürz, alle Zutaten zusammen fein mahlen.
Vor dem Brotbacken, den Sauerteig aus Kühlschrank und mit so viel Rog- genmehl und Wasser vermischen, dass man die nötige Sauerteigmenge für das Brot laut Rezept hat. Mindestens 6 Stunden stehen lassen (kann aber länger sein) und von diesem dann wieder einen Sauerteig für den Kühlschrank wegnehmen bevor er zum Brotteig verarbeitet wird.

Alles verkneten und 2 Stunden rasten lassen. Brote formen und in Brotkörbe (mehlbestaubtes Geschirrtuch) legen.
Wieder 1 Stunde rasten lassen, dann bei 220 °C in den Ofen „einschießen“: Teiglinge mit einer raschen Bewegung aus dem Korb auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stürzen.
Etwas Wasser mit Sprühflasche darüber sprühen und ca. 1 Stunde backen.15 Minuten nach Backstart Rohr kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann, und Ofen auf 200 °C zurückschalten.

Zutaten

- ZUTATEN
- FÜR DEN SAUERTEIG:
- 300 g Roggenmehl
- 10 g Germ
- 300 g Wasser
- 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen
- 300 g Roggenmehl und 300 g Wasser dazumengen
- und wieder 12–24 Stunden stehen
- lassen.
- FÜR DAS BROTGEWÜRZ:
- 1 Teil Koriander
- 1 Teil Fenchel
- 3 Teile Kümmel
- ZUTATEN FÜR 1 LAIB
- 2 kg Roggenmehl
- 1/4 kg Weizenmehl
- 40 g Salz
- 500 g Sauerteig
- 40 g Germ
- 3 EL Brotgewürz
- circa 1,5 l Wasser
- 1 Handvoll Sesam
- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne