

Einkorn-Brot



Der Konsistenz des ausgebackenen Teiges ist gut porig und elastisch und man spürt angenehm den hefigen Geschmack, ohne dass das Brot trotz des Roggens zu kräftig wird:

Da ich am Morgen etwas Sanftes bevorzuge, bekommt mir das Brot sehr gut zum Frühstück, für mich ein Beweis für seine besondere Qualität.

- 200 g Roggenmehl T 130
- 300 g Einkornmehl T 70
- 400 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 2 TL natürlich belassener Zucker oder Melasse
- Hefezubereitung
- 1 TL natürlich belassener Zucker oder Melasse
- 2 EL Mehl
- 4 EL Wasser

Geben Sie die Hefe in eine große Schüssel.

Geben Sie den Zucker, das Mehl und das Wasser dazu und lassen diese, bis die Hefe aufgegangen ist, an einem warmen Platz für etwa 2 Stunden ruhen.

Geben Sie nun die Mehle hinzu. Lösen Sie den Zucker und das Salz mit etwas Wasser auf und geben Sie diese Mischung ebenfalls in die Schüssel, dabei mit einem Holzlöffel alles gut durchmengen.

Bearbeiten Sie den Teig gut bis er die Konsistenz eines glatten Kuchenteiges hat. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl dazugeben.

Bedecken Sie die Schüssel und stellen Sie diese für etwa 4 Stunden an einen warmen Platz bis der Teig das Doppelte des Volumens erreicht hat.

Ölen und bestäuben Sie mit etwas Mehl eine Brotback- oder Kuchenform, füllen Sie den Teig in die Form und streichen die Oberfläche mit einem nassen Löffel glatt.

Bedecken Sie die Form und stellen Sie diese an einen warmen Platz bis der Teig den Rand der Form erreicht hat.

Den Backofen auf etwa 200 Grad vorheizen (mit Umluft), das Brot in den Ofen schieben und es etwa 1 Stunde backen lassen und dabei die Backbräune beobachten.

Um eine dickere Kruste zu erhalten, kann man das Brot nach halber Backzeit aus der Form nehmen.

Prüfen Sie die Backqualität (das Brot sollte hohl klingen, wenn man draufklopft).

Vor dem genüsslichen Verzehr, abkühlen lassen.

Gut eingepackt, hält sich das Brot mindestens eine Woche.