



Weizenmischbrot – nach Lutz Geissler

Zutaten für 1 kg Brot

- 110 g Weizenvollkornmehl für den Vorteig
- 110 g Kaltes Wasser für den Vorteig
- 1 g Frischhefe für den Vorteig
- 311 g Weizenmehl 550
- 141 g Roggenmehl 1150
- 153 g Wasser (90°C)
- 153 g Milch (3,5% Fett, kalt, aus dem Kühlschrank)
- 3 g Frischhefe
- 12 g Salz

Zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gut vermischen. Danach während 24 Stunden im Kühlschrank bei 5° reifen lassen.

Man kann alle Zutaten (auch den Vorteig) von Hand vermengen. Oder man verknete alles mit einer Knetmaschine bei niedriger bis mittlerer Stufe. Wie man bei den Zutaten lesen kann, benötigt man heisses Wasser und kalte Milch. Diese beiden Zutaten am besten zusammen vermischen und erst dann in den Teig geben. Würde das heisse Wasser mit dem Hefe in Kontakt kommen, würden die Hefebakterien absterben. Der verarbeitete Teig sollte eine Teigtemperatur von 24°C haben.

90 Minuten bei ca. 20°C gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten den Teig in der Schüssel dehnen und falten.

Den Ofen inzwischen auf 250°C vorheizen (an ein umgedrehtes Blech oder einen Backstein im unteren Drittel des Ofens denken).

Den Teig Formen. Aus der Teigmenge habe ich zwei Brote ca. 500 Gramm Stücke abgestochen. Diese zuerst rundwirken und dann lang formen. Danach ein Tuch in das Gärkorbchen legen und bemehlen. Teig auf das Tuch legen und 60 Minuten bei ca. 20°C mit Naht („Schluss“) nach oben ruhen lassen. Das heisst, ein Brot war mit Schluss nach oben und ein Brot mit Schluss nach unten.

Teigling aus der Schüssel auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Blech stürzen (die eine Naht zeigt jetzt nach oben und die andere nach unten). Beim Teigling mit dem Schluss nach unten, habe ich einmal mit einer scharfen Klinge durch die Mitte eingeschnitten. Man kann aber auch ein Rautenmuster einschneiden.

Den Teigling vom Brett auf das vorgeheizte Blech oder den Backstein gleiten lassen. Bei 250°C fallend auf 220°C während 45-50 Minuten backen.

Das Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Über Lutz Geissler

Lutz Geissler beschäftigt sich seit mehreren Jahren intensiv mit dem Brotbacken. Er legt besonderen Wert auf traditionelle Brotbackkunst. Mehr findet man hier.
www.ploetzblog.de

Ich durfte Lutz Geissler Ende Mai persönlich an einem Brotbackkurs kennen lernen. Es war wirklich toll eins zu eins zu sehen, wie was gemacht wird. Nun gilt einfach Ueben, Ueben, Ueben.

