

Mildes Weizenmischbrot

Brot | 1 Brot · mild im Geschmack

Ein unkompliziertes Alltagsbrot mit Roggenvollkornsauerteig. Mild im Geschmack und vielseitig auf dem Frühstücks- oder Abendbrottisch.

Zutaten für 1 Brot

Reifer Roggenvollkornsauerteig, TA 200	270 g
Roggenmehl Type 997, alternativ 1150	50 g
Weizenmehl Type 550	290 g
Wasser	180 g
Salz	10 g
Frischhefe	8 g

TA 200 heißt: Der Sauerteig enthält gleich viel Mehl und Wasser. Die 270 g reifer Roggenvollkornsauerteig bringen bereits 135 g Mehl und 135 g Wasser mit.

Teig & Gare

1. Alle Zutaten in der KitchenAid **2 Minuten langsam** und anschließend **7 Minuten mittelschnell** zu einem gut ausgekneteten Teig verarbeiten.
2. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa **10 Minuten entspannen** lassen.
3. Den Teig zu einem länglichen Laib formen und mit dem Schluss nach oben in einen bemehlten Gärkorb legen.
4. Etwa **75 Minuten** gehen lassen. Beobachte den Teig: Je nach Raumtemperatur kann die Gare kürzer oder länger dauern.
5. Aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden und nach einer der beiden Ofenvarianten backen. Vor dem Anschneiden auf einem Gitter auskühlen lassen.

So wird gebacken

Haushaltsofen · Backstahl & Dampfschüssel

Ofen und Backstahl auf **250 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen, beziehungsweise auf die höchstmögliche Temperatur darunter. Die Dampfschüssel samt Lavasteinen nach Anleitung mit vorheizen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, dem Stahl noch **15 Minuten** zum Durchheizen geben. Das Brot einschneiden, auf den heißen Stahl einschießen und mit der Schülback-Dampfschüssel schwaden. **5-6 Minuten anbacken**, anschließend auf **200 °C** reduzieren und gut **30 Minuten weiterbacken**. Nach insgesamt **10 Minuten Backzeit** die Ofentür kurz und vorsichtig öffnen, den Dampf ablassen und auf **Umluft bei 200 °C** umstellen.

Ninja Woodfire Outdoor Ofen · ohne Dampf

Den Backstahl gründlich vorheizen. Das eingeschnittene Brot bei **270 °C für 5-6 Minuten** anbacken, dann auf **200 °C** reduzieren und etwa **30 Minuten weiterbacken**. Hier wird ohne Dampfschüssel gebacken.

Mild & vielseitig: Dieses Weizenmischbrot ist die einfache Variante meines Röstzwiebelbrotes. Die Zwiebeln und ihr Einweichwasser entfallen; im Hauptteig bleiben es 180 g Wasser.