

Pinzgauer Brotloaberl alla Gramue

Thema: aus Gramue's Brotbackstube
Besonderheit: mit einem einfachen Sauerteig
Zu Beachten: ein wenig Zeit mitbringen

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 1,6 kg Brot)

Sauerteig:
100 g Mehl
ca. 11g Frische Hefe (1/4 Würfel)
1 Prise Zucker
100 ml Lauwarmes Wasser

Brotteig
500 g Roggenmehl
500 g Weizenmehl
500 ml Wasser (lauwarm)
1 TL Brotgewürz
25 g Salz



Zubereitung

Für den Sauerteig:

Die Hefe in 100ml lauwarmen Wasser und einer Prise Zucker auflösen und mit dem Mehl (ca. 100g) zu einem Sauerteig verrühren, mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 4 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Für das Brot:

Das Roggen- und Weizenmehl mit dem Salz und dem Brotgewürz vermischen und in der Mitte eine Grube machen. Darin das Wasser und den Sauerteig geben und mit der Hand zu einem Teig verkneten. Den Teig nochmals für ca. eine Stunde (abgedeckt) gehen lassen.

Danach nochmals kurz durchkneten, zu einem Laib formen und in eine Emailform geben (ohne Deckel).

Das Backrohr auf ca. 210°C (Ober- Unterhitze) aufheizen und eine feuerfeste Schale mit etwas Wasser dazustellen und danach das Brot (ohne Deckel) für ca. 40 Minuten backen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

