

culinarica.medelina

Rezept Brot «medelina»



Möchtet ihr das Weizen-Roggenbrot «medelina» gern zuhause nachbacken? Nadine und Aluis haben euch ein Rezept erstellt, damit ihr auch daheim ein bisschen medelina auf den Tisch zaubern könnt. Viel Vergnügen beim Brotbacken!

Quellstück

100 g Roggenmehl dunkel
100 g Roggenvollkorn
180 g Wasser

Diese Zutaten gut vermischen und 6 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

Vorteig / Hebel

Nach 6 Stunden 20 g Frischhefe zum Quellstück geben und während ca. 2-3 Minuten leicht kneten. Zudecken und bei Raumtemperatur während 6 Stunden ruhen lassen

Hauptteig

Zum Vorteig geben wir:

100 g Wasser
20 g Frischehefe
12 g Salz
220 g Ruchmehl 1050

Zutaten miteinander vermischen und während ca. 4-5 Minuten zu einem Teig vermischen, nur leicht kneten. Der Teig ist relativ weich, das ist so. Den Teig zudecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Nach dieser Zeit den Teig vom allen vier Seiten zur Mitte hin falten und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf den mit Mehl bestäubten Tisch kippen, halbieren und vorsichtig zwei runde Brote formen. Im Gärkorb mindestens 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 240°C vorheizen. Den Teigling auf ein Backblech geben, die Oberfläche übers Kreuz einschneiden und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die ersten 10 Minuten bei 240°C backen, dann die Temperatur auf 210°C reduzieren und für weitere 25 Minuten ausbacken. Auf ein Gitter für mindestens 6 Stunden auskühlen lassen, das Brot entwickelt sein volles Aroma und typische Struktur erst am nächsten Tag.

