

Brotweckerl (10 Stück)

Zutaten

340 g lauwarmes Wasser
250 g Weizenbrotmehl 1600
250 g Roggenmehl 960
5 g Brotgewürz
10 g Salz
10 g frische Germ

Zubereitung

Für den Germteig zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig in 10 Teile à 100 g aufteilen, jedes nochmal kurz durchkneten und zu einem länglichen oder runden Weckerl formen. Die Weckerl am Backblech nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Die Weckerl mit Wasser besprühen und eventuell mit etwas Roggenmehl besieben.

Die Brotweckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Man kann aus dem Rezept auch einen ganzen Brotlaib backen, dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 45 Minuten.

Brotrezepte - Elisabethsonntag



Schnelle Jausenweckerl



Brotweckerl



Buttermilchbrot

Fotos: Privat

Originalrezepte: Backen mit Christina, <https://www.backenmitchristina.at/>

Alle Rezepte wurden für 1 Sackerl Brotgewürz adaptiert

Schnelle Jausenweckerl (20 Stück)

Zutaten

350 g lauwarme Milch
300 g Weizenmehl 700
200 g Weizenvollkornmehl
10 g Salz
5 g Brotgewürz
5 g frische Germ
10 g Backmalz

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Die Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen. Den weichen Teig auf das Roggenmehl geben und danach auch die Oberfläche mit Roggenmehl bestreuen. Den Teig vorsichtig etwas flach drücken.

Mit der Teigkarte in beliebig geformte Stücke aufteilen und auf das Backblech heben. Dort nochmal 10 Minuten gehen lassen.

Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft) mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Buttermilchbrot (1 Laib)

Zutaten

Vorteig

50 g Roggenmehl 960
50 g Wasser
25 g Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)
... vermischen, 6-8 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen, 75g davon verwenden, Rest im Kühlschrank aufbewahren.

Teig

125 g lauwarme Buttermilch
210 g lauwarmes Wasser
200 g Weizenbrotmehl
225 g Roggenmehl
75 g Weizenmehl 700
75 g Sauerteig (vom Vorteig)
10 g Salz
10 g Germ
5 g Brotgewürz

Buttermilch und Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem mittelfesten Teig verkneten, ca. 40 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Danach den Teig nochmals kurz durchkneten und in einem sehr gut bemehlten Gärkorbchen nochmals ca. 40 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad (Heißluft) vorheizen. Brot aufs Backblech stürzen. Für 12 Minuten bei 250 Grad backen, danach auf 210 Grad reduzieren und nochmals ca. 35 Minuten fertig backen. Am besten und optisch am schönsten wird das Brot, wenn man es mit viel Dampf backt.