

Kasseler Mischbrot

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

für den Sauerteig

20g Anstellgut (ASG)

110ml Wasser

110g Roggenmehl Typ 1150

für den Vorteig

1g Hefe

100ml Wasser

100g Weizenmehl Typ 550

für den Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

155g Wasser

140g Weizenmehl Typ 550

90g Weizenmehl Typ 1050

110g Roggenmehl Typ 1150

3g frische Hefe

11g Salz



Zubereitung:

Für den Sauerteig das ASG mit Wasser verrühren, Mehl dazu geben und gut einrühren. Sauerteig abdecken und 16 bis 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für den Vorteig die Hefe im Wasser auflösen, Mehl dazu geben und gut einrühren. Schüssel abdecken, 2 Stunden bei Raumtemperatur "anspringen" lassen, dann für 14 bis 16 Stunden in den Kühlschrank geben.

Hauptteig:

Vom gereiften Sauerteig 220g abnehmen, den Rest für dein nächstes Brot als ASG in einem verschlossenen Glas in den Kühlschrank geben.

Den Sauerteig, Vorteig, Wasser, alle Mehle, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben und 7-8 Minuten auf kleiner Geschwindigkeitsstufe der Küchenmaschine kneten lassen. Alternativ mit der Hand mindestens 10 Minuten kneten. Anschließend den Teig abgedeckt in der Schüssel ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken. Mit einem Tuch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, danach den Teigling oval formen.

Ein ovales Gärkörbchen gut bemehlen und den Teigling mit dem Schluss nach oben hineingeben. Den Teigling nun solange an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er gut aufgegangen und sein Volumen nahezu verdoppelt hat. Da dies sehr unterschiedlich sein kann, je nach Raumtemperatur und Jahreszeit, beobachtet das Ganze! Ich habe mein Teig an einem warmen Ort bei rund 27° aufgehen lassen und da dauerte es 140 Minuten, bis das Teigvolumen verdoppelt war.

Der Ofen sollte mindestens 30 Minuten gut vorgeheizt sein, deshalb rechtzeitig auf 240° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigling aus dem Gärkörbchen stürzen, die Oberfläche von restlichem Mehl abstauben und mit Wasser einpinseln. Mit einem Stipproller oder einer Gabel die komplette Oberfläche stipfeln, bzw. einstechen. Den Teigling in den Ofen einschießen und schwaden. Den Dampf nach 10 Minuten ablassen, Hitze auf 210° reduzieren und das Brot 40 Minuten fertig backen.

10 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot nochmal mit Wasser abstreichen, das gibt eine schöne glänzende Oberfläche. Das Brot auf einem Auskühlgitter vollständig abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!