

Hannes Weber
Genetztes Bauernbrot mit Walnüssen

Mittwoch, 16. Oktober 2024

Zutaten: Für 2 Brote à 500 g

Für den Teig

| | |
|--------|--|
| 225 g | Weizenmehl (Type 812) |
| 225 g | Weizenmehl (Type 1050) |
| 50 g | Roggenmehl (Type 1150) |
| 8 g | frische Hefe |
| 1 | Eigelb (Größe M) |
| 75 g | flüssiger Sauerteig (Natarsauerteig aus dem Handel oder vom Bäcker des Vertrauens) |
| 12 g | Salz |
| 380 ml | Wasser, eiskalt |
| 80 g | Walnusskerne |

Zusätzlich

| | |
|-------|---------------------|
| etwas | Öl für die Schüssel |
| etwas | Mehl zum Arbeiten |

Zubereitung:

1. Am Vortag für den Teig die verschiedenen Mehle, Hefe, Eigelb, Sauerteig, Salz und 380 ml eiskaltes Wasser in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten kneten, dann auf höherer Stufe in 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Walnusskerne grob hacken und unter den Teig kneten.
3. Eine große Schüssel mit Öl einstreichen, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Am Zubereitungstag den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 250 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Blechgefäß auf den Backofenboden stellen.
5. Den geruhten Teig auf die leicht angefeuchtete Arbeitsfläche stürzen und zweimal locker zusammenlegen. Dann den Teig in zwei gleich große Stücke teilen.
6. Zwei Blechschüsseln leicht anfeuchten.
7. Jedes Teigstück mit nassen Händen rund formen (nicht auf der Arbeitsfläche zusammenkneten) und jeweils mit dem Schluss nach oben in eine Blechschüssel legen.
8. Dann die Teigkugeln direkt mit Hilfe der Schüssel auf den heißen Backstein kippen. Sofort das Blechgefäß im Ofen mit ca. 150 ml Wasser füllen, Backofen schließen und zunächst das Brot 10 Minuten backen.
9. Nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Das Brot in ca. 40 Minuten kräftig braun backen.
10. Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Wenn Sie einen Brotkasten oder Tontopf haben, lagert das genetzte Bauernbrot dort am besten. Sie können es aber auch im Gefrierbeutel aufbewahren, die Krume bleibt darin schön feucht. Einziger Nachteil: Die Kruste wird weich.