

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Paderborner - im Holzbackrahmen gebacken

für den Sauerteig:

- ☞ 250 g Roggenmehl 1150
- ☞ 250 g Wasser
- ☞ 25 g ASG (Anstellgut)

in einer Glasschüssel verrühren und an einem warmen Ort (bei mir auf der Heizung) abgedeckt mindestens 16-20 Stunden reifen lassen

.....

am Backtag im TM:

- ☞ 250 g Wasser
 - ☞ 10 g Hefe
- 3 Min./37°/St.1

- ☞ 250 g Roggenmehl 1150er
 - ☞ 120 g Weizenmehl 1050er
 - ☞ 15 g Salz
 - ☞ 500 g Sauerteig
- 4 Min./Knetstufe

den Holzbackrahmen von innen und außen gut fetten, ich habe Butaris verwendet, und auf den Ofenzauberer stellen.

den sehr weichen, nicht formbaren Teig einfüllen und glatt streichen abgedeckt 60-90 Minuten gehen lassen. Hier passt unser Stretch-Fit wunderbar.

dann die Oberfläche mit einem geölten Schaschlikspieß einstechen
Backofen vorheizen

240 Grad Ober und Unterhitze
Den Stein auf unterste Schiene in den Backofen schieben

20 Minuten backen
(es sollte gut braun sein)

dann die Temperatur auf 180° runter schalten und weitere 40 min backen, es darf ruhig richtig dunkel werden.

Aus dem Backofen nehmen, Backrahmen entfernen und die Brote auf einem hohen Gitter abkühlen lassen.

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%🍰%

5% sparen bei Mehl & Co

Rabattcode: 8e083e902e

👉 <https://www.brotzutaten.de> 👉

und in Bad Kreuznach im Geschäft

"Brotzutaten" und "Frau Petra kocht" kooperieren.

~~~~~

Glanzstreiche für eine glänzende Oberfläche:

👉 100 ml Wasser

👉 1 TL Speisestärke

👉 1 TL Salz

Klümpchen frei verrühren

einmal aufkochen

ich hatte es 1 Min. in der Mikrowelle

abkühlen lassen

Das Brot nach 20 Min. Backzeit damit dünn einstreichen,

nach weiteren 20 Min. Backzeit noch einmal einstreichen

es bekommt einen tollen Glanz

den Rest in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ich würde mich freuen, wenn du dieses Brot nachbackst.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*  
*Deine Petra*