

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Wiener Hausbrot

Koch: Andreas Maderna – Bäckerei Grimm

Zutaten

(1 Wecken)

Für das Hausbrot

- 20 g Hefe
- 3 g Bio-Malzextrakt (erhältlich im Reformhaus oder beim Bäcker)
- 10 g Salz
- 55 g Bio-Brotbrösel aus altem Brot (in etwas Wasser eingeweicht)
- 360 g Wasser
- 220 g Bio-Roggensauerteig
- 190 g Bio-Weizenmehl Type 1600
- 310 g Bio-Roggenmehl Type 960
- 1 längliches Simperl (Brotkorb zum Backen)
- Bio-Weizenmehl für die Arbeitsfläche

Für den Roggensauerteig

- 20 g Roggensauerstarter (erhältlich im Reformhaus oder im Bio-Supermarkt)
- 90 g Bio-Roggenmehl Type 960
- 130 g Wasser

Zubereitung

1. Für das Wiener Hausbrot zuerst den Sauerteigstarter mit dem Roggenmehl und dem Wasser zu einem Bio-Sauerteig anrühren.

Tipp: Um den Sauerteig für das nächste Brotbacken aufzuheben, muss ein kleiner Rest davon täglich mit Wasser und Roggenmehl (im Verhältnis 2:1 – z.B. 150 ml Wasser & 75 g Roggenmehl) „gefüttert“, also verrührt, werden und abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehoben werden.

2. Nun das Wasser, den Sauerteig, die eingeweichten Brotbrösel, die Hefe, den Malzextrakt, das Salz, das Weizenmehl und das Roggenmehl in eine große Schüssel geben, in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem kompakten Teig vermengen und diesen aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Dann den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, beidseitig einmal einschlagen und zu einem länglichen Laib formen. Diesen in das bemehlte Simperl legen und noch einmal etwas aufgehen lassen.

4. Den Brotteig nun im vorgeheizten Rohr zuerst 10 Minuten bei 240° C Ober-Unterhitze backen (ideal mit Dampffunktion, sonst ein Gefäß mit Wasser unten hineinstellen).

5. Nach 10 Minuten die Hitze auf 220° C reduzieren, die Dampffunktion beenden bzw. die Wasserschüssel entfernen und das Brot weitere 45-50 Minuten fertigbacken.

6. Zum Schluss das Wiener Hausbrot aus dem Rohr nehmen, herausstürzen und auskühlen lassen.