

Rustikales Bauernweißbrot aus Brötchenteig

- Freitag, Juni 19, 2009

<https://ketex.de/blog/rustikales-bauernweisbrot-aus-brotchenteig/>

Heute habe ich mal wieder etwas herumexperimentiert. Ich sollte jede Menge Brötchen backen, hatte aber zum Schluß nicht mehr die richtige Lust dazu.

Ich habe dann einfach 840 g vom [Brötchenteig](#) genommen, den Teig erst rund und dann lang gewirkt und in ein mit [Roggenvollkornmehl](#) bestäubtes [längliches Gärkörbchen](#) verfrachtet. Das Ganze habe ich dann für 90 Minuten zur Gare gestellt.

Gebacken habe ich es 40 Minuten bei 230°.

(Für Manzaner: 40 Minuten bei 230° mit Abschirmblech. Nach 15 Minuten Dampf ablassen.)

P.S. Natürlich kann man so ein Brot auch mit allen anderen Brötchenteigen backen.

-