Rezept des Monats Juli aus dem Dorstener Koch- und Backbuch

Münsterländer Bauernkloben

Menge:

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Gesamtzeit: 2 Stunden

Foto: www.pixabay.com

Zutaten

400 g	Weizenmehl Typ 550
100 g	Roggenmehl Typ1150
300 g	Wasser lauwarm!
40 g	Hefe
15 g	Grafschafter Goldsaft
10 g	Öl
1 TL	Salz
1 TL	Backmalz von SeitenbacherMaßeinheit

Anleitung

Die Hefe in lauwarmen!!! Wasser auflösen und den Grafschafter Goldsaft unterrühren. Die Mehlsorten abwiegen, mit dem Salz und dem Backmalz vermischen.

Alles zusammen in einer Küchenmaschine mit Knethaken zunächst auf kleiner, dann auf höchster Stufe verkneten, dabei das Öl und das Hefegemisch langsam zugeben. Auf einer bemehlten Fläche den Hefeteig einige Male falten, um dem Teig die nötige Spannung zu geben und dabei in eine runde Form bringen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 - 60 Minuten gehen lassen. Dann in eine gefettete und bemehlte Backform mit Deckel geben, einige Schnitte in den Teig schneiden und je nach Backofen eine Stunde backen.

Wem das Brot nicht braun genug sein sollte, der gibt noch einige Minuten Backzeit ohne Deckel dazu.

Backzeit: 60 Min/ 230 Grad/ Ober-u. Unterhitze, dabei eine hitzebeständige Tasse mit kaltem Wasser für die Feuchtigkeit mit in den Backofen stellen.

Rezeptinformationen

Der Münsterländer Bauernkloben ist ein rustikal anmutendes, rundes Bauernbrot aus Roggen und Weizen. Rezept von U.B. aus Dorsten