

Französisches Landbrot

Vorteig

140 g Weizenmehl Type 550

130 g Weizenvollkornmehl

2 g Hefe

170 g Wasser

10 g Honig

Hauptteig

Vorteig

240 g Weizenmehlvollkornmehl

240 g Weizenmehl Type 550

15 g Salz

320 g Wasser

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten verrühren und etwa 16 bis 18 Stunden reifen lassen.

2. **Teig**

Sämtliche Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf Stufe 2 zu einem weichen aber elastischen Teig verarbeiten.

3. Den Teig abdecken und etwa 4 Stunden reifen lassen.

Dabei nach jeder Stunde einmal falten.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Pluetzblog>

4. Den Teig rundwirken und im bemehlten Gärkorb mit Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach oben etwa 2 bis 3 Stunden reifen lassen.

Der Laib soll sein Volumen etwa verdreifachen.

5. Den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Wenn vorhanden, einen passenden Gusseisentopf (etwa 25 cm Ø) hineinstellen.

6. Den Laib mit dem Schluss nach unten in den aufgeheizten Gusseisentopf stürzen, über Kreuz oder rautenförmig tief einschneiden.

oder

auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und tief einschneiden.

7. Im heißen Backofen 10 Minuten bei 240 °C, dann 45 bis 50 Minuten bei 210 °C mit Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

Dampf bildet sich auch im geschlossenen Gusseisentopf – der Deckel wird dann etwa nach Hälfte der Backzeit abgenommen.

8. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Weizenbrot (24 Stunden)

Teig

1 g	Hefe
600 g	Weizenmehl Type 550
150 g	kaltes Wasser
13 g	Salz
300 g	Naturjoghurt (3,5 % Fett)

Zubereitung:

1. Teig

Hefe in etwas Wasser verrühren/auflösen.

Danach sämtliche Zutaten in der Küchenmaschine 4 bis 6 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem glatten und homogenen Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Folie abdecken und 22 bis 24 Stunden reifen lassen.

3. Nach ca. 8 und 16 Stunden den Teig mit der Teigkarte in der Schüssel falten und dehnen.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

4. Den Teig schonend rundwirken – vom Rand zur Mitte falten bis eine runde Form entsteht.

Im bemehlten Gärkorb mit Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach unten etwa 1 Stunde reifen lassen.

5. Backofen auf 240 °C (ober-/Unterhitze) vorheizen.

Wenn vorhanden, einen passenden Gusseisentopf (etwa 25 cm Ø) hineinstellen.

6. Den Laib mit dem Schluss nach oben in den aufgeheizten Gusseisentopf stürzen.

oder

auf ein Backblech mit Backpapier stürzen.

7. Im heißen Backofen 10 Minuten bei 240 °C, dann 35 bis 40 Minuten bei 200 °C mit Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

Dampf bildet sich auch im geschlossenen Gusseisentopf – der Deckel wird dann etwa nach Hälfte der Backzeit abgenommen.

8. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Weißbrot

Teig

500 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
200 g	lauwarmes Wasser
10 g	Salz
10 g	Zucker
5 g	Hefe
15 g	neutrales Öl

Zubereitung:

1. **Teig**

Sämtliche Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 6 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten/straffen Teig kneten.

Der Teig soll sich am Ende komplett vom Schüsselboden lösen.

2. Den Teig abdecken und 1 Stunde reifen lassen.

3. Den Teig straff rund- und danach langwirken.

Mit Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach oben in einem mit Bäckerstärke (Kartoffelstärke) bestäubten Gärkorb etwa 2 Stunden reifen lassen.

4. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Den Laib auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und mit Wasser absprühen.

Den heißen Backofen auf 200 °C zurückschalten und das Brot 35 bis 45 Minuten mit viel Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.

6. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Schweizer Bauernbrot

Vorteig

100 g Weizenvollkornmehl

2 g Hefe

100 g Wasser

Hauptteig

Vorteig

300 g Weizenmehl Type 550

140 g Roggenmehl Type 1150

165 g warmes Wasser

175 g zimmerwarme Milch (3,5 % Fett)

3 g Hefe

10 g Salz

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten vermischen und im Kühlschrank 24 Stunden reifen lassen.

2. **Teig**

Alle Zutaten in der Küchenmaschine in der Küchenmaschine 4 bis 6 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem glatten und homogenen Teig verarbeiten.

3. Den Teig abdecken und etwa 1 ½ Stunden reifen lassen.

Dabei nach 30 und 60 Minuten einmal falten.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

4. Den Teig rundwirken und im bemehlten Gärkorb mit Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach oben etwa 1 Stunde reifen lassen.

5. Backofen auf 240 °C vorheizen.

6. Den Laib auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und über Kreuz oder rautenförmig tief einschneiden.

7. Im heißen Backofen 10 Minuten bei 240 °C, dann 40 bis 50 Minuten bei 200 °C mit Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

8. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Italienisches Weißbrot

Vorteig

180 g Weizenmehl Type 550

150 g kaltes Wasser

2 g Hefe

Kochstück

20 g Grieß

100 g Wasser

15 g Salz

Quellteig

Vorteig

500 g Weizenmehl Type 550

250 g Wasser

Hauptteig

Kochstück

Quellteig

25 g Olivenöl

5 g Hefe

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten vermischen und im Kühlschrank 20 bis 24 Stunden reifen lassen.

2. **Kochstück**

Grieß mit Wasser und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.

Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine dicke Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken, auskühlen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

3. **Quellteig**

Wasser, Mehl und Vorteig homogen vermengen und abgedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.

4. **Teig**

Kochstück, Quellteig, Olivenöl und Hefe in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem weichen Teig verarbeiten.

5. Den Teig abdecken und etwa 3 Stunden reifen lassen.

Alle 30 Minuten in der Schüssel dehnen und falten.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Plotzblog>

6. Den Teig schonend rundwirken.

Mit Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach oben in einem gut bemehlten Gärkorb etwa 30 bis 45 Minuten reifen lassen.

7. Den Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Wenn vorhanden, einen passenden Gusseisentopf (etwa 25 cm Ø) hineinstellen.

8. Den Laib in den aufgeheizten Gusseisentopf stürzen und leicht einschneiden.

oder

auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und leicht einschneiden.

9. Im heißen Backofen 10 Minuten bei 240 °C, dann 35 bis 40 Minuten bei 200 °C ohne Dampf goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Dinkelbrot

Vorteig

140 g Dinkelvollkornmehl

80 g kaltes Wasser

5 g Hefe

Kochstück

70 g Dinkelmehl Type 1050

350 g Wasser

15 g Salz

Quellteig

Kochstück

350 g Dinkelmehl Type 630

150 g Dinkelmehl Type 1050

etwa 50 g Wasser

Hauptteig

Vorteig

Quellteig

7 g Hefe

7 g neutrales Öl

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten vermischen und im Kühlschrank etwa 24 Stunden reifen lassen.

2. **Kochstück**

Mehl mit Wasser und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.

Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine dicke Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken, auskühlen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

3. **Quellteig**

Kochstück, Mehle und Wasser homogen vermengen und abgedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.

4. **Hauptteig**

Vorteig, Quellteig, Hefe und Öl in der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedrigster Stufe und 2 Minuten auf Stufe 2 zu einem straffen/elastischen Teig kneten.

5. Den Teig abdecken und etwa 90 Minuten reifen lassen.

Alle 30 Minuten in der Schüssel dehnen und falten.

Videolanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Pluetzblog>

6. Den Teig schonend rundwirken.

Mit Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach unten in einem gut bemehlten Gärkorb etwa 30 bis 45 Minuten reifen lassen.

7. Den Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Wenn vorhanden, einen passenden Gusseisentopf (etwa 25 cm Ø) hineinstellen.

8. Den Laib in den aufgeheizten Gusseisentopf stürzen.

oder

auf ein Backblech mit Backpapier stürzen.

9. Im heißen Backofen 10 Minuten bei 240 °C, dann 35 bis 40 Minuten bei 200 °C ohne Dampf goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.