

BIO-BROT – HERZ-BROT



Bernhard Gerharter, gelernter Bäckermeister, bereitet in seiner Bio-Vollkornbäckerei herrlich duftendes Bio-Brot und -Gebäck. Eigene Rezepturen und Mehlmischungen sind eine Selbstverständlichkeit, denn das Bio-Getreide wird in der eigenen Mühle täglich frisch vermahlen. Urlaubsgäste der "Ramsauer Bioniere", der örtliche Lebensmittelhandel und der eigene "Dorfladen Pur Styria" schätzen die zertifizierten Bio-Köstlichkeiten aus der Hand von Bernhard. 100% Bio, verpackungsfreie Auslieferung und backen auf Vorbestellung zeichnen seine nachhaltige, kleine Backstube aus.

www.biobaekerei.at

ZUTATEN

Sauerteig (einstufig)

- 100 g Bio-Roggenvollkornmehl
- 100 g Wasser warm (ca. 28-30°C)

- 620 g Bio-Roggenmehl (Type 960)
- 260 g Bio-Weizenmehl (Type 1600 oder 700)
- 20 g Salz
- 3 g Bio-Brotgewürz (Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel)
- 20 g Bio-Hefe
- Sauerteig
- 500 g Wasser warm (ca. 28-30°C)

ZUBEREITUNG

Für den Sauerteig das Roggenvollkornmehl und warmes Wasser mischen und 12 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort (20-22°C) stehen lassen.

Mehle mit Salz und den gemahlenden Gewürzen mischen, mit Hefe, Sauerteig und warmen Wasser rasch einen weichen Teig kneten.

Den Teig ca. 1,5 Stunden zugedeckt gehen lassen. Eine Runde Schüssel mit Tuch auslegen, dieses mit Mehl bestreuen einige ganze Gewürzkörner darauf verteilen. Den Teig zu einem runden Brot formen, in die vorbereitete Schüssel legen, zugedeckt solange gehen lassen, dass sich beim leichten Fingerdruck eine kleine Mulde bildet.

Backrohr auf 250°C vorheizen, und ein kleines feuerfestes Schüsserl mit Wasser auf dem Backrohrboden stellen.

Das Brot auf ein Backblech stürzen, mit einem großen herzförmigen Keksausstecher ein Herz ins Brot drücken und das Brot 15 Minuten bei 250°C backen. Hernach die Temperatur auf 190°C zurückschalten und das Brot solange backen bis das Innere im Brot eine Temperatur von 95°C erreicht hat (Stichthermometer verwenden)

Das fertige Brot mit einem Tuch abgedeckt auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Bio-Brot Backen wünschen
Bernhard Gerharter und Bio Ernte Steiermark