

ROGGEN-LEINSAMEN BROT MIT KÖRNIGEM FRISCHKÄSE

ROGGEN-LEINSAMEN BROT MIT KÖRNIGEM FRISCHKÄSE

Mal wieder ein Brot mit krachender Kruste und saftiger Krume. Ganz einfach gemacht, mit langen Gehzeiten im Kühlschrank nach dem Motto „weitermachen wenn es gerade passt“ - die Grundidee war es den körnigen Frischkäse sinnvoll zu verwerten. Und das Ergebnis hat wunderbar geschmeckt!



Zutaten:

Vorteig:

180g körniger Frischkäse

100g Leinsamen

180g Roggenvollkornmehl

4g frische Hefe

200g Wasser

Hauptteig:

Vorteig

200g Roggenmehl Typ 997

250g Weizenmehl Typ 550

250g Wasser

10g Salz

8g frische Hefe

10g Honig

Zubereitung:

Für den Vorteig Leinsamen, Frischkäse, Vollkornmehl, Hefe und Wasser mit der Gabel vermengen. Den Vorteig einige Stunden (hier 6) bei Raumtemperatur gehen lassen und ihn dann für 12 Stunden oder mehr (hier 36 - ich hatte zwischendurch einfach keine Zeit weiter zu machen) abgedeckt in

den Kühlschrank stellen.



Den Vorteig, das Roggenmehl, Weizenmehl, Salz, Hefe, Honig und Wasser in die Küchenmaschine geben und 8 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit kneten bis der Teig nicht mehr zu stark an der Schüssel klebt.



Den Teig für das Roggen-Leinsamen Brot weitere 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Danach eine Stunde auf Raumtemperatur bringen, rund formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Dort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Wasserdampf auf 230°C vorheizen. Das Brot auf das heiße Blech kippen...



... und die ersten 15 Minuten bei 230°C backen, dann einmal den Dampf auslüften und die Hitze auf 200°C reduzieren. Weitere 20-25 Minuten fertig backen. Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.



Das vollständig ausgekühlte Roggen-Leinsamen Brot aufschneiden. Was es damit gab zeige ich euch morgen!

Bis dahin – greift zu!

