



Brot mit Übernachtgare



1-2 H



6 PORTIONEN/BROT



ZUTATEN

435 g lauwarmes Wasser - 10 g Hefe - Prise Zucker - 600 g glattes Mehl
150 g Roggenmehl - 16 g Salz - 1-2 EL- Brotgewürz - 25 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Hefe und einer Prise Zucker in einem Becher mischen und 10 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen Mehl, Roggenmehl, Salz, Brotgewürz, Butter in der Küchenmaschine verrühren.
3. Das Wasser-Hefegemisch sollte schon Luftbläschen haben, dann zum Mehl dazu gießen.
4. Ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe kneten lassen. Anschließend abgedeckt mit einer Folie 45 Minuten gehen lassen.
5. Auf einer bemehlten (Roggenmehl!) Arbeitsfläche 3 Teile zu Kugeln schleifen. 10 Minuten warten und dann zu Baguette ziehen und rollen.
6. Dann das Brot auf ein bemehltes Brett mit einer Folie abgedeckt in den Kühlschrank und über Nacht garen lassen.
7. Am Morgen den Backofen Umluft 230°C vorheizen und erst wenn die Temperatur erreicht ist, das Brot aus dem Kühlschrank, mit Wasser besprühen und gleich in den Ofen. Für 10 Minuten, danach 20 Minuten bei 190°C fertigbacken. Auskühlen lassen