

Kastenbrot (Kastenform ca. 30 × 10 × 10 cm)

Enthält neben Halbweißmehl einen Anteil von Vollkornmehl. Ein sehr einfaches Rezept ohne viel Aufwand mit einem rustikalen Ergebnis.

Zutaten

750 g Weizenmehl „Bread Flour“ Type 812

7,5 g Trockenhefe

150 g Weizen-Vollkornmehl (aus Kühlschrank)

18 g Salz

600 g Wasser (aus Kühlschrank)

Weizen-Vollkornmehl

Es werden einige sehr minderwertige Weizen-Vollkornmehle angeboten, die ich schon fast als Sägemehl bewerte. Daher bevorzuge ich bekannte Marken. Unter dem Suchbegriff "wholemeal wheat flour" wird man z. B. bei Lazada fündig. Die Marke UFM hat sich bei mir bei den unterschiedlichsten Mehlen bewährt. Das abgebildete Weizen-Vollkornmehl von UFM ist recht grob und bringt so einen rustikalen Charakter ins Brot. Andere Lieferanten, wie z. B. Schmidt, werden sicherlich vergleichbare Produkte liefern können. Wie alle Vollkornmehle sollte es kühl gelagert werden.

Zubereitung

1. Kastenform einfetten
2. Hitze feste Schüssel in Backofen stellen
3. Alle Zutaten in Rührschüssel geben und ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 mischen
4. ca. 15 Minuten mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
5. Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
6. Teig in Kastenform geben
7. Teig in Kastenform 75 Minuten gehen lassen
8. Teigling der Länge nach einschneiden
9. Kastenform in unterster Schiene des Backofens einschieben
10. Zum Bedampfen ca. 60 ml Wasser in hitze feste Schüssel im Backofen gießen
11. Brot 40 Minuten bei 250 °C Ober-/Unterhitze backen
12. Brot 20 Minuten bei 210 °C Ober-/Unterhitze weiter backen
13. Brot aus Kastenform nehmen und 10 Minuten bei 210 °C knusprig backen
14. Brot entnehmen und auf Gitter auskühlen lassen