

Afoch guat!

BREATLI

Ein Stück Paznauner Tradition für deine Küche.

Dieses aromatische Roggenbrot kannst du ganz einfach zu Hause nachbacken.

Sein Geschmack entsteht durch den hohen Roggenanteil, die lange Teigführung und die perfekte Mischung aus Kümmel, Fenchel, Koriander und Brotklee, fein abgestimmt in meiner Gewürzmischung *Afoch guat! Breatli*.

Probier's aus und genieße ein Brot mit Geschichte.



Afoch guat!

Für 12 Breatla

Zubereitungszeit:

über 2 Tage

Teigreife gesamt:

ca. 12 Std.

Backzeit:

15 – 17 Min.

Für das Blech:

2 EL Weizenkleie

2 EL Haferkleie

Öl für das Blech

Zum Ausarbeiten:

Roggenmehl (R 960 | R 990)

Vorteig:

150 g Roggenmehl

(R 960 | R 990)

300 g Wasser, 18 – 20 °C

1 g (erbsengroß) Germ frisch

Hauptteig:

2 EL *Brotgewürz Breatli*

300 g Wasser, ca. 26 °C

5 g Germ frisch

200 g Roggenmehl

(R 960 | R 990)

250 g Weizenbrotmehl

(W 1600 | W 1050)

15 g Salz

Tip: Ersetze 100 g Weizen-

oder Roggenmehl durch

Vollkornmehl – für mehr

Nährstoffe im Brot.



Schritt 1: Vorteig zubereiten

Wasser und Germ in einem großen Glas (mind. 0,75l) oder in einer hohen Schüssel vermischen. Roggenmehl zugeben und alles glatt rühren. Das Gefäß abdecken und den Vorteig bei Raumtemperatur 8 – 12 Stunden reifen lassen. Der fertige Vorteig hat viele kleine Luftbläschen, bleibt bei Erschütterung formstabil und riecht fruchtig.

Schritt 2: Hauptteig herstellen & gehen lassen

Wasser in eine Rührschüssel geben und den Germ im Wasser auflösen. Den Vorteig zugeben. Mehle, Salz und Gewürz zugeben und alles bei geringer Stufe 8 Minuten zu einem glatten Teig mischen. Teig gut abdecken und an einem warmen Ort (mind. 26 °C) 2,5 – 3 Stunden gehen lassen. Der Teig ist bereit zur Weiterverarbeitung, wenn er mindestens das doppelte Volumen erreicht hat. Je kälter die Temperatur, desto länger braucht der Teig.

Schritt 3: Breatla formen & gehen lassen

Die Arbeitsfläche großzügig mit Roggenmehl bestauben. Eine kleine, runde Teigkarte vorbereiten. Zwei Bleche sehr dünn mit Öl bestreichen und anschließend mit Hafer- und Weizenkleie bestreuen. Alternativ kannst du auch nur ein Backpapier verwenden. Teigkarte und freie Hand großzügig mit Mehl bestauben und mit Hilfe der Karte nach und nach 12 gleichgroße Teigstücke abstechen. Jedes Teigstück auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, Teig mit der bemehlten Seite auf die Hand heben und mit der oberen, nicht bemehlten Seite auf die Kleie legen. Geformte Breatla bei 28 – 30 °C (idealerweise im 30 °C warmen Backrohr) ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen. Beachte bei der Gehzeit, dass das Backrohr ca. 15 Minuten vorgeheizt werden muss. Die Stückgare ist fertig, wenn die Breatla eine schöne, leicht rissige Oberfläche haben.

Schritt 4: Breatla backen

Backrohr auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bleche in dieser Zeit, wenn möglich, an einem warmen Ort stehen lassen. Jedes Blech einzeln mindestens 15 – 17 Minuten backen. Wenn deine Brote zu rasch dunkel werden, kannst du die Hitze nach 5 Minuten auf 230 °C reduzieren. Fertig gebackene Breatla auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Ich wünsche dir viel Erfolg
und Freude beim Backen!

Stel. Jöhle