

Weinbrot:

Vorteig:

120 gr Weizenmehl
75 ml Wasser
2 gr Salz
3 gr Hefe

Alle Rohstoffe miteinander in der Küchenmaschine gut auskneten:
Teigruhe 60-90 Minuten dann für 18-20 Stunden im Kühlschrank lagern.

Hauptteig:

1000 gr Weizenmehl Type 550
400 ml Wasser
270 ml Weißwein
30 gr Hefe
28 gr Salz
200 gr Vorteig

200 gr Vorteig, nun alles gut miteinander in der Küchenmaschine im 1 Gang
ca 2-3 Minuten mischen
3-4 Gang ca 6-7 Minuten, Salz gegen Ende der Knetzeit (ca. 2 Min. vor Ende)
beigeben und den Teig auskneten.

Teigruhe: 2Std. in dieser Zeit den Teig 1-2 mal falten

4 Teigstücke von 500 gr abwiegen, leicht rund verwirren und angähnen lassen.

Nach halber Stückgare mit dem Rollholz über Kreuz gut andrücken.

Mit dem Schluss nach unten auf ein mit Weizenmehl bestäubtes Handtuch absetzen und gut gären lassen.

Bei voller Gare die Brote backen!

Monolith auf ca. 230 Grad aufheizen, bei ca. 190-200 Grad ausbacken.

Weinbrot auf den heißen Backstein vorsichtig absetzen, eine feuerfeste Schale/Gussform etc. mit aufheizen, ca. 250 ml Wasser für den Dampf in die Schale giessen.

Den Deckel schliessen, die Luftöffnungen unten und oben am Monolith ebenfalls schliessen.

Nach ungefähr 20 Minuten den Deckel vorsichtig öffnen, damit der restliche Wasserdampf entweichen kann.

Nun 16-20 Min. knusprig ausbacken!

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept by © Der Feuerbäcker