



## WEIZEN-BUCHWEIZENBROT



### ZUTATEN

#### VORTEIG:

100 g Weizenmehl 00

100 g Wasser

2 g Frischhefe

#### KOCHSTÜCK:

20 g Buchweizenmehl, fein

100 g Wasser

10 g Salz

#### HAUPTTEIG:

Vorteig

Kochstück

260 g Weizenvollkornmehl

85 g Buchweizenmehl, fein

120 g Wasser, 20°C

4 g Frischhefe

15 g Butter, weich

### ZUBEREITUNG

Für den Vorteig alle Zutaten miteinander vermischen und 12 h zugedeckt reifen lassen.

Für das Kochstück alle Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine puddingartige Masse entstanden ist, vom Herd nehmen und sofort direkt an der Oberfläche mit Folie zudecken. 12 h ruhen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten, außer der Butter, in der Küchenmaschine auf 1. Stufe 2', dann auf 2. Stufe 7' zu einem festen Teig verkneten. Erst gegen Ende die Butter in Flocken einkneten. 3 h zugedeckt, gehen lassen, dabei nach einer ½ h und nach 1 ½ h dehnen und falten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche formen, auf einem bemehlten Backpapier mit einem Tuch und darüber einem Nylonbeutel zugedeckt 1 h gehen lassen. Den Backofen mit einem Backblech im Ofen, auf 240°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Brot längs mit der flachen Klinge einschneiden und auf das Blech transportieren. Temperatur auf 210°C reduzieren und 50' mit Dampf backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.