

Klosterbrot

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min
Stockgare: 1.5h
Stückgare: 30 min
Backen: 40 min

Zutaten für 2 Brote

500g Klostermehl
10g Salz
300g Wasser oder Milch
lauwarm
20g Hefe



Zubereitung von Hand:

Das Mehl in eine Schüssel abwägen und Salz und die Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser oder Milch zur Mehlmischung geben. Von Hand zu einem weichen glatten Teig kneten.

Zubereitung Knetmaschine:

Mehl und Salz in die Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser oder Milch kalt dazugeben. Auf kleiner Stufe ca. 6 min vermischen danach in der intensiven Stufe 8 min kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Mit Fenstertest prüfen (Tipp Fenstertest).

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 90 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen und ums Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 2 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Broten formen. Den Teig nochmals 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Wenn möglich mit Dampf backen oder Eiswürfel-Dampf (siehe Tipp Eiswürfel-Dampf).

Vor dem Backen Brote 2–3-mal mit dem Messer einschneiden. Auf der unteren Ofenhälfte bei 200°C backen.

Backzeit ca. 40 Minuten bis das Brot goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Das selbstgemachte Klosterbrot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

