

Rustikales Quark-Brot, -Brötchen oder -Baguette

Zutaten:

250 g Mix Brot
250 g Mix It dunkel/rustico
oder alternativ 125 g Leinsaatmehl und 125 g Buchweizenmehl
330 g Wasser (28°C)
250 g Quark Magerstufe (Zimmertemperatur)
40 g Öl (Sorte nach Wunsch)
12 g Salz
1 Päckchen Trockenhefe oder 21g Frischhefe

Hinweis:

Man kann auch Joghurt, Schmand oder Sauerrahm nehmen. Dann aber bitte die Wassermenge um 30 g reduzieren.

Es kann auch Buttermilch oder ähnliches genommen werden, dann bitte die Wassermenge um 50 g reduzieren.

Herstellung:

Zunächst Salz, Quark (oder Alternative), Öl und Wasser in die Rührschüssel geben, dann die Mehle einwiegen und eine kleine Mulde machen, in die man die Hefe gibt.

30 Sek. bei langsamer Geschwindigkeit vermischen und **dann so kurz wie möglich** bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel sauber zu kratzen, damit alle Zutaten in den Teig kommen. Der Teig sollte homogen und glatt sein.

Nun den Teig in der Schüssel abdecken und 45 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen (Teigruhe).

Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig zu einer Kugel zusammenkneten und anschließend zu einem Brot formen oder Teiglinge von 80 bis 100 g abwiegen und zu Brötchen formen. Beim Brot, wenn eine rustikale Optik gewünscht ist, nach dem Formen die Oberseite in etwas Mehl rollen. Gleiches gilt für die Brötchen. Das Brot oder die Brötchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen, mit einem Tuch abdecken und 30 min bei Zimmertemperatur garen lassen (gehen lassen).

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine leere feuerfeste, Metallschüssel oder ein altes Backblech auf dem Ofenboden mit erhitzen.

Nach der Gare die Brötchen 2-3-mal einschneiden oder das Brot rautenförmig einschneiden und in den Ofen geben und direkt 200 ml Wasser auf das heiße Blech oder die Backform schütten.

Mindestens 50 min bis zur gewünschten Krustenfarbe backen.

Bei Brötchen beträgt die Backzeit 20-25 min, bei Baguette 25-30 min je nach gewünschter Krustenfarbe.

Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps:

Auf Wunsch können auch Körner im Teig verarbeitet werden. Dazu bitte das Vorgehen in meinen anderen Rezepten und in der Warenkunde beachten.