

Urkorn Männerbrot II

Zutaten für 2 Brote

50 g	Sauerteig (aufgefrischt)
740 ml	Wasser
430 g	Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“
430 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
20 g	Salz
160 g	Speck
100 g	Röstzwiebel, getrocknet



Zubereitung

- Den Sauerteig im Wasser sorgfältig verrühren.
- Das Mehl hinzufügen und etwa **5 Minuten** lang zu einem Teig verkneten.
- Das Salz einarbeiten und weitere **10 Minuten** gründlich kneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten (ca. 40 x 40 cm)
- Den Speck und die Röstzwiebeln gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Den Teig zu einem runden Laib zusammenfalten und in eine Schüssel legen.
- Abdecken **12-18 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit der Teigkarte in zwei gleiche Stücke teilen, zusammenfalten und jeweils in eine Profibackform einlegen
- Die Oberfläche leicht bemehlen und erneut **30-60 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Der Teig ist bereit für den Ofen, wenn leichte Risse im Mehl an der Oberfläche sichtbar werden.
- Den Ofen auf **240°C** O/U vorheizen.
- Die beiden Backformen in die Mitte des Ofens stellen und mit reichlich Dampf anbacken

- Die Ofentür öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen, und die Temperatur auf 210°C reduzieren.
- Weitere **25-30 Minuten** backen, bis das Brot fertig ist.

Tipp

Das Brot ist sehr rezent. Speck, Zwiebel und Salz kann einfach nach Bedarf reduziert werden.