

Gelbmehlweizen all in one

Zutaten für 1 Brot

300 g	Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“
200g	Gelbmehlweizen Typ 550
200g	Quark, zimmerwarm
280-320ml	Wasser
5g	Hefe, frisch
12g	Salz
20g	Öl



Zubereitung

- 280ml Wasser, Hefe und Quark in einer Schüssel vermengen.
- Mehl hinzufügen und **5 Minuten** kneten.
- Salz hinzufügen und weitere **3 Minuten** kneten.
- Restliches Wasser (10-40 ml) nach Bedarf langsam zugeben und unterkneten.
- Öl langsam zugeben und ebenfalls unterkneten.
- Den Teig in eine geölte, flache Teigwanne geben und mit nassen Händen von allen Seiten dehnen und falten.
- **1 Std** bei ca. 23°C gehen lassen. **Alle 20 Min** den Teig erneut dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, rund formen und **5 Min** entspannen lassen.
- Den Teig länglich formen und in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen.
- Die Teigoberfläche gut bemehlen. Das Gärkörbchen mit einer Teigfolie oder einem Bienenwachstuch abdecken und für ca. **12 Std** im Kühlschrank (ca. 6°C) gehen lassen

- Backofen auf 240°C vorheizen und ein Backblech mit aufheizen.
- Teigling auf das heiße Backblech kippen, mit einem scharfen Messer einschneiden.
- Ofen bedampfen und die Ofentür sofort schließen.
- Nach **10 Minuten** die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere **45 Minuten** fertig backen.
- Das Brot aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.