

# Weltmeister-Brot



Foto von Sandra Bell

Rezept

von <http://www.hefe-und-mehr.de/2013/04/weltmeister-brot/>

## **Zutaten:**

### *Sauerteig*

200g Wasser

200g Mehl Type 550

5g Sauerteig (ASG)

### *Pâte fermentée*

150g Mehl Type 550

105g Wasser

2g Salz

1g Hefe

### *Brühstück*

100g Haferflocken

50g Leinsamen

50g Sesam

50g Sonnenblumenkerne  
175g kochendes Wasser

### *Teig*

Pâte fermentée  
Sauerteig  
200g Roggenmehl Type 1150  
550g Mehl Type 550  
375g Wasser  
20g inaktives Gerstenmalz  
20g Butter  
20g Salz  
10g Hefe

### *Zum Bestreuen*

Mohn  
Sesam  
Sonnenblumenkerne

### **Zubereitung:**

*Sauerteig:* ASG, Wasser und Mehl miteinander verrühren und bei 25°C (Mikrowelle mit eingeschalteter Beleuchtung) etwa 12 -16 Stunden gehen lassen.

*Pâte fermentée:* 3 min verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank (bis zu 48 Stunden) stellen.

*Brühstück:* Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten und zusammen mit den Haferflocken in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde quellen lassen (wenn es mehr wie eine Stunde ist, macht es auch nichts).

*Hauptteig:* alle Zutaten erst 5 min auf kleiner Stufe kneten, dann bei hoher Geschwindigkeit bis zur mittleren Glutenentwicklung kneten (ca. 8 min). Zuletzt das Brühstück

unterkneten.

1,5 Stunde ruhen lassen.

Zwei Gärkörbe mit Leinen (oder Geschirrtüchern) auslegen und mehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und zu Brotlaibern formen. Die Oberfläche mit einem Wassersprüher einsprühen und mit der Sesam-Mohn-Mischung bestreuen – etwas andrücken. Jetzt die Brote, mit der Körnerseite nach unten in die Gärkörbe legen. Nun die Unterseite einsprühen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen – etwas andrücken.

Die Brote zudecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Backstein (oder das Backblech) währenddessen auf 250°C aufheizen.

Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und längs einschneiden. In den Ofen einschließen, kräftig schwaden und nach 10 min die Temperatur auf 200°C zurückdrehen. Bei fallender Temperatur weitere 45 min backen.

Wer mit Heißluft backt, sollte die Temperaturen etwas anpassen, da die Brote sonst verbrennen. Anheizen auf 250°, nach 10 Minuten auf 190° und nach weiteren 10 Minuten auf ca 170° – 180° – kommt aber immer auf den Ofen an.