Kastenbrot (Kastenform ca. 30 × 10 × 10 cm)

Enthält neben Halbweißmehl einen Anteil von Vollkornmehl. Ein sehr einfaches Rezept ohne viel Aufwand mit einem rustikalen Ergebnis.

Zutaten

750 g Weizenmehl „Bread Flour“ Type 812
7,5 g Trockenhefe
150 g Weizen-Vollkornmehl (aus dem Kühlschrank)
18 g Salz
600 g Wasser (aus dem Kühlschrank)

Zubereitung

1. Kastenform einfetten
2. Hitzefeste Schüssel in Backofen stellen
3. Alle Zutaten in Rührschüssel geben und ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 mischen
4. ca. 15 Minuten mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
5. Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
6. Teig in Kastenform geben
7. Teig in Kastenform 75 Minuten gehen lassen
8. Teigling der Länge nach einschneiden
9. Kastenform in unterster Schiene des Backofens einschieben
10. Zum Bedampfen ca. 60 ml Wasser in hitzefeste Schüssel im Backofen gießen
11. Brot 40 Minuten bei 250 °C Ober-/Unterhitze backen
12. Brot 20 Minuten bei 210 °C Ober-/Unterhitze weiter backen
13. Brot aus Kastenform nehmen und 10 Minuten bei 210 °C knusprig backen
14. Brot entnehmen und auf Gitter auskühlen lassen