

Rammelberger - Fladenbrot

Kategorien: Brot, Fladenbrot

Zutaten für: 1 Brot

400	Gramm	Roggenmehl
400	ml	Wasser
10	Gramm	Hefe
25	Gramm	Sauerteig
1	Teel.	Salz
1	Prise	Zucker
1/8	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Stärkemehl

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben, mit dem kochenden Wasser uebergiessen, gut verruehren und abkuehlen lassen. Zerbroeselte Hefe, Sauerteig und Salz unterarbeiten.

Den Backofen 5 Min. auf 50vorheizen, ausschalten und den abgedeckten Teig im Backofen 40 - 45 Min. aufgehen lassen. Durchkneten und nochmals aufgehen lassen.

Aus dem Teig einen Fladen formen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und nochmals im Backofen aufgehen lassen, bis der Fladen sich um 1/3 vergroessert hat. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 220 - 250°, 1 . Schiebeleiste v, u. 220 - 250°, Umluftbackofen 10 Minuten

Danach weiterbacken. Schaltung: 180 - 200°, 1 , Schiebeleiste v u 160 - 180°, Umluftbackofen 30 - 40 Minuten

Wasser auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 zum Kochen bringen, Staerkemehl einruehren und einmal aufkochen lassen. Das noch heisse Brot damit bestreichen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten