Schwabenlaib / Geschöpftes Landbrot



Zutaten

Zutaten für ein großes Brot:

Sauerteig:

- 150 g Roggenmehl Type 997
- 130 g Wasser
- 40 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)

Teig:

- 800 g Weizenmehl Type 1050
- 200 g Roggenmehl Type 997
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 600 ml Wasser
- 300 g Sauerteig
- 2 gestrichene Esslöffel Salz
- 1 Prise Brotgewürz

Zubereitung

1. Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zwei große runde Schüsseln mit etwa 100 ml Wasser füllen.
3. Jeweils ein Brotteigstück zu einem Laib formen und mit der Unterseite nach oben in die Schüssel mit Wasser geben.
4. Das Brot muss in der Schüssel schwimmen. der Wasserstand sollte jetzt genauso hoch sein wie der Brotteig.
5. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Dabei hin und wieder die Schüssel drehen um nachzuschauen, ob das Brot nicht an die Schüssel klebt.
6. Das Brot darf auf keinen Fall festkleben! Eventuell noch etwas Wasser in die Schüssel gießen.
7. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Eine Fettpfanne mit kochendem Wasser füllen, und auf den Ofenboden stellen. Den Brotteig aus der Schüssel nehmen und nochmals mit nassen Händen gut zusammenfassen, damit die Oberfläche eine gewisse Spannung erhält. (Achtung, der Teig ist sehr weich!)
8. Das Brot sofort auf ein Blech mit Backpapier legen und in den Ofen schieben.
9. Brot für 10 Minuten anbacken lassen, dabei die Ofentüre geschlossen halten.
10. Danach die Ofentüre kurz öffnen, und die Backtemperatur auf 200°C absenken. Insgesamt etwa 60-70 Minuten backen.
11. Nach dem Backen das Brot auf ein Gitter legen, und noch

heiß mit Stärke gemischtes Wasser bepinseln, damit das Brot einen schönen Glanz bekommt.