

# MOHNBROT



mit Waldviertler Graumohn.

## ZUTATEN

### Quellstück

50g warmes Wasser (40°C)  
50g Waldviertler Graumohn

### Hauptteig

400g Quellstück  
400g Plattner's Premium Weizenmehl Type 700  
100g Plattner's Premium Roggenmehl Type 500  
150g Milch kalt  
150g Wasser  
25g Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)  
13g Salz  
10g Hefe  
15g Plattner's Premium Malzmehl

## QUELLSTÜCK

Den Mohn gemeinsam mit dem warmen Wasser verrühren und für ca. 90 Minuten quellen lassen.

**Hinweis:** Das Quellstück kann verwendet werden sobald der Mohn das Wasser vollständig aufgenommen hat.

## HAUPTTEIG

Für den Hauptteig alle Zutaten gemeinsam mit dem Quellstück in der Küchenmaschine für ca. 6 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Anschließend für weitere 4 Minuten bei schneller Stufe gut durchkneten. Nach dem Kneten den Teig in der Rührschüssel für ca. 40 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

## AUFBEREITUNG




Nach der Teigruhe den Teig auf einer mit Roggenmehl bemehlten Arbeitsfläche stürzen, zu einem Laib rundwirken und auf ein Backblech legen. Danach das Brot mit Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen.

Das fertige Brot zugedeckt für ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

## BACKEN

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Das gut aufgegangene Brot kreuz-

## BROT-FAKTEN

 Teigtemperatur	26-28°C
 Backtemperatur	230°C
 Backdauer	30min

weise einschneiden und in den Ofen geben. Nach 15 Minuten die Ofentür kurz öffnen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Anschließend das Brot für weitere 15 Minuten fertig backen. Den frisch gebackenen Brotlaib auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

**Wichtig!** Gleich nach dem Einschließen in den Ofen sollte man ca. 1/8l Wasser (ca. 1/2 Teetasse) direkt auf den Ofenboden gießen. Wichtig ist, die Ofentür nach dem Aufguss schnell wieder zu schließen. Somit bekommt das fertige Brot eine schönere Form und Farbe.

## FOOD PAIRING

WEIßWEIN

BUTTER

SCHINKEN

WEICHKÄSE

ZIEGENKÄSE

AUFSTRICHE

FRISCHE KRÄUTER