

# Landbrot



## Zutaten

### *Vorteig*

100 g Hartweizenmehl

100 g Wasser

20 g Sterzinger Naturjoghurt

### *Hauptteig*

Vorteig

1000 g Hartweizenmehl

700 g Wasser

10 g Frischhefe

## Zubereitung

Für den Vorteig alle Zutaten verrühren und in einem geschlossenem Gefäß 24 Stunden lang gehen lassen. Für den Hauptteig alle Zutaten zu einem Teig ca. 10 Minuten zusammen kneten. Dann 20 g Salz beifügen und noch 2-3 Minuten kneten. Behälter luftdicht schließen und den Brotteig 3-4 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen (bis er ca. das zweifache Volumen erreicht hat. Alle Stunden den Teig einmal ziehen und falten. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und zwei Brote daraus formen. Diese in die Gärkörbe legen und luftdicht abdecken. Backofen einschalten und auf Maximum Temperatur aufheizen. Die Brote bei 250 Grad 10 Minuten mit Dampf anbacken. Dann die Temperatur auf 230 Grad einstellen und noch 30 Minuten lang fertigbacken.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

