



## Backstein aus Naturstein

### Anleitung & wichtige Hinweise

**Steinart:** Granit aus NÖ

**Größe:** 40 x 30 x 2 cm

**Gewicht:** ca. 7 kg

**Nicht über 300 Grad erhitzen**

**Nur für gängige Elektro- und Gasöfen geeignet**

Der Naturstein ist ein aus Österreich stammender Granit, der im Waldviertel in NÖ abgebaut wird. Seine Struktur ist mittel- bis grobkörnig, seine Farbgebung grau/bläulich bis braun. Granit ist ein sehr robuster und kompakter Naturstein, welcher über ein hohes Wärmespeichervermögen verfügt. Die Wärmebeständigkeit gibt die gespeicherte Energie gleichmäßig wieder ab, was ein optimales Backergebnis verspricht.

Es handelt sich um einen **unbehandelten Naturstein**. **Achtung! Natursteine reagieren auf Hitze**. Das bedeutet, dass sich Steine bei zu starker Hitze oder bei schnellen Temperaturschwankungen ausdehnen. Dadurch können Risse entstehen und der Stein kann brechen. Aus diesem Grund ist bei Verwendung eines Backsteins aus Naturstein eine richtige Handhabung sehr wichtig. **Bitte beachten sie dazu folgende Anleitung:**

- Den Backstein ausschließlich in den kalten Backofen auf das Backgitter legen und langsam erwärmen. **Den Stein NIE in den vorgeheizten Backofen geben.**
- Der Stein erreicht erst nach ca. 40-60min die Backtemperatur.
- Vorsichtig das „Backgut“ auf den Stein legen. Den Stein nicht aus dem Ofen nehmen. Achtung der Stein wird sehr heiß. **Bitte nicht anfassen.** Verwenden Sie einen Brot- oder Pizzaschieber, um die Teigrohlinge auf den Stein zu legen bzw. von der Platte zu nehmen.
- Nach dem Backen, den Stein **im geschlossenen Backofen** vollständig auskühlen lassen. Setzen Sie den Stein nicht zu raschen und hohen Temperaturschwankungen aus. Dadurch können Risse entstehen.
- Der Stein speichert die Wärme sehr gut und kühlt sehr langsam aus.
- Den Stein NIE über 300 Grad erhitzen.
- **NUR für gängige Elektro- und Gasöfen verwendbar**
- **Nicht geeignet: Griller oder Holzbacköfen**
- **Nicht auf die heiße Herdplatte legen oder in der Mikrowelle verwenden.**

#### Erste Verwendung:

Den Stein mit lauwarmem Wasser abspülen und vollständig austrocknen lassen. Den Stein auf das Backgitter in den kalten Backofen legen. Den Ofen nicht vorheizen. Backofen auf 250 Grad einstellen und den Stein für ca. 60 Minuten backen. Nach einer Stunde den Ofen ausschalten und die Steinplatte bei geschlossener Tür vollständig auskühlen lassen.

#### Reinigung:

Nach Verwendung und wenn der Stein vollständig ausgekühlt ist, kann er aus dem Backofen entnommen werden. Mit lauwarmem Wasser abspülen und reinigen. Danach vollständig austrocknen lassen.



## **Bauernbrot aus Sauerteig**

### **Ein Rezept aus dem Servus Magazin**

#### **Für 2 Portionen**

Zubereitungsaufwand: 3 Stunden 45 Minuten  
plus 72 Stunden Gärzeit für den Sauerteig

#### **Zutaten**

1 kg Roggenvollkornmehl  
0.5 kg Weizenvollkornmehl  
1 Pkg. Trockenhefe  
30 g Salz  
150 g Leinsamen (in 200 ml sehr heißem Wasser quellen lassen)  
600 ml warmes Wasser  
200 g Sauerteig  
2 TL Koriander (zerstoßen)  
1 TL Kümmel (im Ganzen)

#### **Zubereitung für den Sauerteig**

Für den 1. Ansatz in einem Einweckglas drei Esslöffel Roggenvollkornmehl mit drei Esslöffeln warmem Wasser (ca. 40 °C) anrühren. Alles mit Pergamentpapier abdecken und bei Zimmertemperatur ein bis zwei Tage stehen lassen. Beim 2. Ansatz noch einmal gleich viel Mehl und warmes Wasser dazurühren, wieder abdecken und 24 Stunden stehen lassen. Beim zweiten Ansatz soll der Teig bereits säuerlich riechen und Blasen werfen. Der 3. Ansatz entsteht durch Verrühren von 100 Gramm Mehl und 100 Milliliter warmem Wasser. Dieser Teig kommt zur anderen Masse und rastet einen weiteren Tag. Am Backtag 200 Gramm Sauerteig in den eigentlichen Brotteig mischen.

#### **Zubereitung für das Brot**

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit der Hand zu einem eher weichen Teig kneten und drei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf ein großes Holzbrett kippen und in zwei Stücke teilen. Mithilfe von Mehl auf dem Brett mit schnellen Griffen zwei Laibe kneten. Beide Laibe mit Mehl bestäuben und in zwei mit Mehl ausgestreute Brotkörbe legen. Teige noch einmal zugedeckt etwa 15 Minuten rasten lassen. Beim Backen im Ofen das Rohr etwa 40 Minuten vor dem Backen mit dem Backstein auf 220 °C vorheizen. Laibe in den Ofen schieben und anbacken, bis sich die erste Bräunung zeigt. Dann Hitze auf etwa 150 °C reduzieren und eine Stunde fertig backen.