DREIKORNBROT

4.8 bei 46 Bewertungen

15 h | Sauerteig | Heißluft | 220 Grad | 45 min



Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein Sauerteig 1×1. Dort habe ich alle wichtigen Infos rund um das Thema zusammengeschrieben. Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zutaten

2 BROTE À CA 950 G

VORTEIG

100 g	Wasser
100 g	Roggenmehl 960
50 g	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

BROTTEIG

730 g	Wasser
350 g	Dinkelvollkornmehl
350 g	Roggenvollkornmehl
300 g	Einkornvollkornmehl
40 g	Haferflocken
20 g	Salz
10 g	Brotgewürz
200 g	Sauerteig (vom Vortag)

2 Gärkörbchen
Roggenmehl zum Besieben

Zubereitung

1. **Vorbereitungsarbeiten am Vortag:**
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 100 g Roggenmehl und 100 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 200 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2. **Vorbereitungsarbeiten am Backtag:**
Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Haferflocken, Salz, Brotgewürz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.

3. Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und den Teig 6–8 Stunden zugedeckt gehen lassen.

4. Danach den Teig mit Hilfe von etwas Roggenmehl vorsichtig zu zwei Brotlaiben formen. Danach mit dem Schluss nach unten in gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals 1–2 Stunden gehen lassen.

5. Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

6 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und sofort in den heißen Ofen geben. Die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und die Brote mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



Dieses Brot kann auch im Gusseisentopf (> Brot im Topf) gebacken werden.