

KRUSTENBROT | SAUERTEIG

★★★★★ 4.8 bei 54 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 22:00 Uhr**
30 g vom Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen und mit 60 g Roggenmehl 960 und 60 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet und sich fast verdoppelt hat.
- 2 06:00 Uhr**
150 g Sauerteig gemeinsam mit Wasser, Weizenbrotmehl, Roggenmehl, Dinkelvollkornmehl, Brotgewürz und Salz für ca. 5 Minuten zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Für eine bessere Teigstruktur hab ich den Teig danach für 3 Mal im Abstand von 30 Minuten gedehnt und gefaltet. Den Teig danach 5 Stunden gut zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- 3 11:00 Uhr**
Den Teig mithilfe von etwas Mehl zu einem runden Brotlaib formen. Im Gärkorbchen 1 Stunde (oder alternativ 6-8 h im Kühlschrank) zugedeckt rasten lassen.
- 4 11:30 Uhr – Backen im Gusseisentopf**
Den Topf 30 Minuten mit Deckel bei 230 Grad Heißluft vorheizen.
11:45 Uhr – Backen am Backblech
Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.
- 5 12:00 Uhr – Backen in Gusseisentopf**
Den Laib auf ein Backpapier stürzen, vorsichtig in den vorgeheizten Topf geben und die Temperatur auf 210 Grad Heißluft reduzieren. Das Brot ca. 50 Minuten backen.
12:00 Uhr – Backen am Backblech
Den Brotlaib auf das Backblech stürzen und danach mit viel Dampf für 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BROT

VORTEIG

- 30 g Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank
- 60 g Wasser
- 60 g Roggenmehl 960

TEIG

- 150 g Sauerteig (= Vorteig)
- 320 g Wasser
- 400 g Weizenbrotmehl 1600
- 50 g Roggenmehl 960
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 12 g Salz
- 5 g Brotgewürz