

MISCHBROT MIT SAUERTEIG

★★★★★ 4.8 bei 182 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein [Sauerteig 1x1](#). 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.

Zubereitung

1 Vorbereitungsarbeiten am Vortag:

Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 125 g Roggenmehl und 125 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 250 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, 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 8-10 Stunden zugedeckt gehen lassen.

4

Danach vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu zwei länglichen Brotlaiben formen. In zwei gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.

5

Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.



Zutaten

2 BROT À CA 950 G

VORTEIG

125 g Wasser
125 g Roggenmehl 960
50 g Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank

TEIG

700 g Wasser
550 g Roggenmehl 960
450 g Weizenmehl 700
20 g Salz
10 g Brotgewürz
250 g Sauerteig (vom Vorteig)

6

Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Backofen geben, Temperatur auf 210 Grad reduzieren und ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.