MISCHBROT MIT SAUERTEIG

4.8 bei 188 Bewertungen

20 h | Sauerteig | Heißluft | 210 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 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)

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.

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.