URLAUBSBROT / SAUERTEIG

4.6 bei 58 Bewertungen

12 h	7 h 40 min	Heißluft mit Dampf	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. Hinweis: Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zubereitung

1 **Vorbereitungsarbeiten am Vortag:**
Den gesamten Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen (es sollten 50 g sein) und mit 150 g Roggenmehl und 150 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 300 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in ein Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.

2 **am Backtag:**
Wasser und Naturjoghurt in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Haferflocken, Brotgewürz, Salz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben. Alles kurz zu einem weichen Teig verrühren (nur so lange, bis sich die Zutaten gut verbunden haben). Gut abgedeckt (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) darf der Teig jetzt 6-8 h rasten.

HINWEIS: Falls euer Sauerteig noch „jung“ ist, am besten direkt bei der Zubereitung des Teigs ein kleines Germstück (ca. 5 g) hinzufügen, da der Sauerteig für diese kurze Gehzeit noch nicht stark genug sein könnte.

3 Den Teig vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu zwei runden Brotlaiben formen und auf ein Backblech legen.

Zutaten

FÜR 2 BROTE À CA. 850 G

SAUERTEIG

	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)
150 g	Roggenmehl 960
150 g	Wasser

BROTTEIG

300 g	Sauerteig
250 g	Weizenvollkornmehl
150 g	Weizenbrotmehl
300 g	Weizenmehl 700
300 g	Roggenmehl 960
550 g	Wasser
150 g	Naturjoghurt
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz
40 g	Haferflocken

4 Danach sofort in den heißen Ofen geben und im vorgeheizten Backofen ca 45 Minuten mit viel Dampf backen.