WEIZEN SAUERTEIGBROT

4.6 bei 38 Bewertungen

30 min | 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. Hinweis: Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zubereitung

1 **07:00 Uhr**
40 g vom Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen und mit 80 g Weizenmehl und 80 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet.

Sauerteig kann z.B. auch mit Weizen weitergefüttert und in einen reinen Weizensauerteig „umgezüchtet" werden – oder ihr füttert ihn beim nächsten Mal einfach wieder mit Roggenmehl.

2 **13:00 Uhr**
Wasser in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, 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 erbsengroßes Germstück (ca. 3 g) hinzufügen, da der Sauerteig für diese kurze Gehzeit noch nicht stark genug sein könnte.

3 **20:00 Uhr**
Den Teig vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu einem Brotlaib formen. In gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals ca. 1 Stunden rasten

Zutaten

FÜR 1 BROT À CA. 850 G

VORTEIG

40 g	Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank
80 g	Weizenmehl 700
80 g	Wasser

TEIG

200 g	Sauerteig (= Vorteig)
250 g	Weizenvollkornmehl
250 g	Roggenmehl 960
350 g	Wasser
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz

lassen.

4 **20:30 Uhr**
Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad Heißluft vorheizen.

5 **21:00 Uhr**
Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben, Temperatur auf 210 Grad reduzieren und 45 Minuten mit viel Dampf backen.