

# WEIZEN SAUERTEIGBROT

★★★★★ 4.8 bei 17 Bewertungen



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. 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 100 g Weizenmehl und 100 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 200 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in ein Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.

Jetzt kann der Sauerteig entweder mit Weizen weitergefüttert und in einen reinen Weizensauerteig "umgezüchtet" werden – oder ihr füttert ihn beim nächsten Mal einfach wieder mit Roggenmehl.

**2 am Backtag:**  
Wasser in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Brotgewürz, Salz und Sauerteig) genau abwägen 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.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR 1 BROT À CA. 850 G

### SAUERTEIG

Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

100 g Weizenmehl 700  
100 g Wasser

### BROTTEIG

200 g Sauerteig  
250 g Weizenvollkornmehl  
250 g Roggenmehl 960  
350 g Wasser  
10 g Salz  
5 g Brotgewürz

- 3 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 lassen.
- 4 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 5 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.