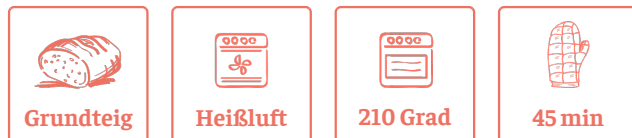


# WEIZENBROT MIT SAUERTEIG



★★★★☆ 4.7 bei 30 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.



## Zutaten

FÜR 1 BROT À CA. 850 G

### VORTEIG

40 g	Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank
80 g	Roggenmehl 960
80 g	Wasser

### TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
120 g	lauwarme Buttermilch
350 g	Weizenmehl 700
150 g	Weizenbrotmehl
10 g	Salz
200 g	Sauerteig (= Vorteig)

## Zubereitung

- 22:00 Uhr**  
40 g vom Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen und mit 80 g Roggenmehl und 80 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet.
- 06:00 Uhr**  
Wasser und Buttermilch in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten genau abwiegen und dazugeben. Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten. Gut abgedeckt darf der Teig jetzt 6-8 h rasten.
- 14:00 Uhr**  
Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Diesen in einem gut bemehlten Gärkorbchen für etwa 1 Stunde gehen lassen.
- 14:30 Uhr – Backen im Gusseisentopf**  
Den Topf 30 Minuten mit Deckel bei 230 Grad Heißluft vorheizen.  
  
**14:45 Uhr – Backen am Backblech**  
Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.
- 15:00 Uhr – Backen in Gusseisentopf**  
Den Laib auf ein Backpapier stürzen, vorsichtig in den vorgeheizten Topf geben und die Temperatur auf 210 Grad Heißluft reduzieren. Das Brot ca. 40 Minuten backen.  
**15:00 Uhr – Backen am Backblech**  
Den Brotlaib auf das Backblech stürzen und danach mit viel

Dampf für 50 Minuten backen.



Durch den Gusseisentopf benötigt man zum Backen keinen zusätzlichen Dampf im Backofen, da der Topf durch den geschlossenen Deckel dessen Wirkung ersetzt.