WEIZENBROT MIT SAUERTEIG

4.7 bei 30 Bewertungen

Grundteig | 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 **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.

2 **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.

3 **14:00 Uhr**
Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Diesen in einem gut bemehlten Gärkörbchen für etwa 1 Stunde gehen lassen.

4 **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.

5 **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

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)

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.