

# WEIZENBROT MIT SAUERTEIG

★★★★★ 4.9 bei 27 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 mindestens 100 g sein) und mit 100 g Roggenmehl 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.
- 2** 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** 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. Ich habe das Brot im [Gusseisentopf](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gusseisentopf-gross/>) gebacken, dh. den Topf bei 230 Grad Heißluft mit Deckel etwa 30 Minuten vorheizen.



## Zutaten

FÜR 1 BROT À CA. 850 G

### VORTEIG

- 100 g Roggenmehl
- 100 g Wasser
- Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

### BROTTEIG

- 120 g lauwarmer Buttermilch
- 200 g lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl 700
- 150 g Weizenbrotmehl
- 10 g Salz
- 200 g Sauerteig (vom Vorteig)

4 Nach dem Rasten den Brotlaib in den Gusseisentopf stürzen.  
Nun das Brot mit geschlossenem Deckel bei 210 Grad  
Heißluft etwa 40 Minuten backen.

Falls ihr das Brot ohne Topf backen möchtet, dann stürzt ihr  
es einfach aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech und  
backt es dann im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad  
Heißluft mit viel Dampf für 45 Minuten.



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