WEIZENMISCHBROT

4.7 bei 87 Bewertungen

15 h 30 min | Sauerteig | Heißluft | 210 Grad | 44 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**
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet.

2 **13:00 Uhr**
Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz, und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben. Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben). Den Teig 6-8 Stunden mit einer Frischhaltefolie oder einem Bäckerleinen (https://www.backenmitchristina.at/shop/produkt/baeckerleinen/) zugedeckt gehen lassen.

3 **20:00 Uhr**
Den Teig in zwei Teile teilen und vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu Brotlaiben formen. Mit dem Schluss (der nicht so schönen Seite) nach unten in gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals 2 Stunden rasten lassen.

4 **21:30 Uhr**
Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

VORTEIG

50 g	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)
50 g	Roggenmehl
50 g	Wasser

TEIG

550 g	lauwarmes Wasser
250 g	Weizenmehl 700
250 g	Weizenvollkornmehl
250 g	Roggenmehl 960
15 g	Salz
7 g	Brotgewürz
150 g	Sauerteig (= Vorteig)

2 Gärkörbchen
Roggenmehl zum Besieben

5

22:00 Uhr

Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben, Temperatur auf 210 Grad reduzieren und ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.