

WEIZENMISCHBROT

★★★★☆ 4.7 bei 83 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 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 Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 90 g Roggenmehl und 90 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 150 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.
- 2 am Backtag:**
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).
- 3** Den Teig 6-8 Stunden mit einer Frischhaltefolie oder einem [Bäckerleinen](#) (<https://www.backenmitchristina.at/shop/produkt/baeckerleinen/>) zugedeckt gehen lassen.
- 4** 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.



Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

VORTEIG

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

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 (vom Vorteig)

- 2** Gärkörbchen
Roggenmehl zum Besieben

5 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

6 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.