

WEIZENMISCHBROT MIT SAUERTEIG



★★★★☆ 4.6 bei 43 Bewertungen



20 min



230 Grad



Sauerteig

Das Backen mit Sauerteig komplett ohne Germ ist für mich etwas ganz besonders Faszinierendes. Natürlich muss man einiges mehr Zeit einplanen, bis das Brot fertig ist – aber es lohnt sich definitiv, denn das Ergebnis ist ein luftiges Brot, das lange saftig bleibt und daher gut haltbar ist.

Wenn du noch keinen Sauerteigansatz im Kühlschrank stehen hast, dann schau dir zuerst die Zubereitung des Sauerteigs an.

Für die erstmalige Zubereitung eines Sauerteigs solltest du 5 Tage einplanen.

Gesamtdauer für dieses Rezept: ca 14 Stunden

Dauer reiner Arbeitszeit: 15 – 20 Minuten (in der restlichen Zeit arbeiten Sauerteig und Germ für euch)

Zubereitung

1 Vorbereitungsarbeiten am Vortag:

Den Sauerteigansatz (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/sauerteig/>) aus dem Kühlschrank nehmen 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 die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz und Sauerteig) genau



Zutaten

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
- 15 g Salz
- 7 g Brotgewürz
- 150 g Sauerteig

abwiegen und dazugeben.

- 3 Alles 5 Minuten lang zu einem weichen Teig verkneten und den Teig **6-8 Stunden** mit einer Frischhaltefolie oder einem **Bäckerleinen** (<https://www.backenmitchristina.at/shop/produkt/baekerleinen/>) zugedeckt gehen lassen.
- 4 Danach in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Brotlaib formen. Mit dem Schluss nach unten vorsichtig in zwei gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und die Brotlaibe darin nochmals **2 Stunden** gehen lassen.
- 5 Den Backofen 30 Minuten lang auf 250 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 6 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Ofen geben. Die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und 45 Minuten backen.



Wenn ihr keinen Backofen mit einer Dampffunktion habt, dann einfach ein feuerfestes Gefäß gemeinsam mit dem Backofen aufheizen. Sobald das Brot im Backofen ist, sofort mindestens 1/8 Liter Wasser/Eiswürfel in das Gefäß leeren und den Backofen sofort schließen.