

WEIZENSAUERTEIGBROT MIT VOLLKORN

EINFACHES REZEPT ZUM NACHBACKEN


STÜCK

1 à 1000 g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 19 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

~ 4 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

Stufe 1

70 g Weizenmehl W700/550
70 g Wasser (35°C)
10 g Anstellgut

Stufe 2

150 g Anstellgut
200 g Weizenmehl W700/550
200 g Wasser (35°C)

HAUPTTEIG

400 g Weizenvollkornmehl
170 g Wasser (28°C)
14 g Salz

SAUERTEIG

STUFE 1: Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei 24° - 28°C für 8-12 Stunden stehen lassen.

Tipp: Wer den Weizensauerteig nach unserer Anleitung von Roggen- auf Weizensauerteig umzüchtet, kann die erste Stufe des Sauerteigs weglassen und direkt mit Stufe 2 starten.

STUFE 2: Für die 2. Stufe die gesamte 1. Stufe mit Mehl und Wasser verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei 24° - 28°C für 3-4 Stunden stehen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig, Wasser und Mehl in der Schüssel einer Knetmaschine vermengen bis kein Mehl mehr sichtbar ist. 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen.

Nach 30 Minuten Salz dazugeben und langsam vermischen. 2-3 Minuten im schnelleren Gang (Stufe 2) kneten. In eine Schüssel geben, abdecken und 2 Stunden rasten lassen. Innerhalb der ersten Stunde alle 20min dehnen und falten.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine mit Roggenmehl R500 bemehlte Arbeitsfläche geben, sanft von allen Seiten zur Mitte falten und damit auf Spannung bringen. Den Laib mit Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb legen und rund 45-50 Minuten rasten lassen.

BACKEN

Das Backrohr mit Backstahl und -kuppel auf 240°C vorheizen. Den Laib mit dem Schluss nach oben auf den Backstahl geben, die Kuppel daraufsetzen und nach 25 Minuten die Kuppel abnehmen. Zu diesem Zeitpunkt die Temperatur auf 220°C reduzieren. Weitere 25 Minuten backen. Mit einem Brotbacktopf kann gleich verfahren werden.

Wird ohne Topf oder Backstahl/Backkuppel gebacken: Backblech vorheizen und das Brot direkt auf das heiße Blech legen. Beschwaden. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen.

Hard Facts Hauptteig


Teigtemperatur 25-27 °C

Teigrüh 2 h

Backtemperatur 240/220 °C

Backdauer 50 min