

KNUSPRIGER WEIZENBROT LAIB

EIN REZEPT ZUR VERWERTUNG VON ALTEN SAUERTEIGEN


STÜCK

1 à 950g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

3 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

340g	Wasser (26-28°C)
150g	Sauerteig (2-6 Wochen alt)
370g	Weizenmehl W700/W550
130g	Roggenmehl R960/R1150
12g	Olivenöl
8g	Backhefe
12g	Salz

etwas Olivenöl für die Teigwanne

1. ALTER SAUERTEIG

Unter altem, überreifen Sauerteig verstehen wir Anstellgut oder andere Sauerteigreste welche mindestens 2 Wochen nicht mehr gefüttert wurden und im Kühlschrank stehen. Für dieses Rezept verwenden wir Weizensauerteig, die Verwendung von Roggen- oder Dinkelsauerteigen ist ebenso möglich.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Sauerteig, Backhefe, Olivenöl und das Mehl in die Knetschüssel geben und für 10 Minuten langsam mischen. Danach das Salz hinzufügen und den Teig etwas schneller zu einem voll entwickelten Teig auskneten. Der Teig sollte eine glatte Oberfläche bekommen, sich vom Schüsselrand lösen und eine Teigttemperatur von 24 - 28° C haben. Den fertig auskneteten Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur für 60 Minuten reifen lassen, einmal Falten und weitere 30-60 Minuten rasten lassen.

Hard Facts Hauptteig

Teigttemperatur 24-28°C

Teigruhe 150 Minuten

Backtemperatur 215-230°C

Backdauer 55 min

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und durch Überfalten der beiden Teigenden zu einem länglichen Teigling formen. Den Teigling in ein bemehltes Bäckerleinen geben und 30-45 Minuten entspannen lassen.

BACKEN

Den Ofen auf 230°C aufheizen, den Teigling umdrehen, auf den heißen Backstein geben und sofort beschwaden. Ist kein Backstein verfügbar, kann das Brot auch auf einemaufgeheizten Blech gebacken werden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 215°C reduzieren und das Brot für weitere 45 Minuten backen.