

WEIZENSAUERTEIGBROT

EIN EINFACHES BROT FÜR DEN ERSTEN SAUERTEIG – ODER DEN LANGGEDIENTEN



STÜCK

1 à 1000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

260 g Roggenvollkornmehl
260 g Wasser
12 g Anstellgut

HAUPTTEIG

200 g Wasser
380 g Weizenmehl 700/550
13 g Salz

1. SAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur für 12-15 Stunden rasten lassen. Vom reifen Sauerteig einen Esslöffel abnehmen, in ein verschließbares Gefäß geben und in den Kühlschrank geben.

Tipp: Wer den Sauerteig neu hergestellt hat, nach dem Rezept des Kruste&Krumme Videos „Sauerteig selber machen“, kann die hergestellte Menge verwenden. In diesem Fall kann Punkt 1 übersprungen werden.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig und alle anderen Zutaten mischen und so lange kneten bis ein glatter homogener Teig entsteht. In der Küchenmaschine zuerst auf langsamster Stufe rund 4-6 Minuten mischen und dann für weitere 4 Minuten etwas schneller auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 8 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigttemperatur nach dem Mischen beträgt 25-26° C. Den Teig dann 60 Minuten bei Raumtemperatur in einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufarbeitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib falten. Den Laib mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen rund 60-90 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Tipp: Der Teig sollte beim Rundwirken schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Struktur wieder beschädigt und das Brot wird etwas kompakter.

Backen

In der Zwischenzeit einen Brotbacktopf mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240° C aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, mit dem Deckel zudecken und 10 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 200° C reduzieren und das Brot weitere 40-50 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-26 °C



Teigruhe 120-150 min



Backtemperatur 240-220° C



Backdauer 50-60 min