

WEIZENSAUERTEIGBROT 2-STUFEN

IM STIL DER TARTINE BAKERY (SAN FRANCISCO)



STÜCK

2 à 1000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~36 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

1. STUFE

50 g Weizenmehl 700

50 g Wasser (35°C)

5 g Anstellgut

2. STUFE

50 g Weizenmehl 700

50 g Wasser (35°C)

HAUPTTEIG

1150 g Weizenmehl 700

880 g Wasser (30°C)

25 g Salz

WEIZENSAUERTEIG

Für die erste Stufe des Weizensauerteiges alle Zutaten durchmischen und 8-12h zugedeckt bei ca. 22-25°C reifen lassen. Zur ersten Stufe Mehl und Wasser der zweiten Stufe hinzufügen und den Teig weitere 2-3 Stunden reifen lassen.

HAUPTTEIG

Bis auf das Salz und 100ml Wasser alle Zutaten in einer Knetschüssel verrühren und 30-45 Minuten zugedeckt stehen lassen. Nach dieser Teigruhe das Salz im Wasser auflösen und mit dem Teig vermengen. Jetzt den Teig in eine geölte Teigwanne geben und ihn während der nächsten zwei Stunden (vier Mal) alle 30 Minuten dehnen und falten. Während dieser Zeit sollte der Teig eine Temperatur von ca. 25-28°C haben.

AUFARBEITUNG

Wenn nach rund 45 Minuten nach dem letzten Falten der Teig sein Volumen sichtlich vergrößert hat, kann mit der Aufarbeitung begonnen werden. Dazu den Teig auf eine leicht geölte Arbeitsfläche geben, mit der Teigkarte halbieren und zwei Teigkugeln herstellen, die vorsichtig auf Spannung gebracht werden. Die Teiglinge nun weitere 30-45 Minuten zugedeckt rasten lassen. Für die finale Stückgare die Gärkörbe gut mit Mehl stauben, die Teiglinge nochmals auf Spannung bringen und mit dem Schluss nach oben in die Gärkörbe legen. Die Teiglinge bei Raumtemperatur weitere 1-2h und danach im Kühlschrank 8-24h reifen lassen.

BACKEN

Das Backrohr auf 235°C Ober-Unterhitze mit einem Backstein oder Backblech vorheizen.

Den ersten Teigling aus dem Kühlschrank und auf eine leicht bemehlte Fläche geben. Mit einem scharfen Messer oder einer Ra-sierklinge den Teigling einschneiden, mit einem Backbrett in das Backrohr einschießen und mit Schwaden backen.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot weitere 30-40 Minuten fertig backen.

Das Backrohr nochmals auf 235°C aufheizen und mit dem zweiten Teigling genauso verfahren.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-28 °C



Teigruhe ~24 Stunden



Backtemperatur 235/220°C



Backdauer 45-55 min