

EINFACHES WEIZENBROT

IN KASTENFORM MIT SAUERTEIG



STÜCK

2 à 750 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~19 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

- 150 g Weizenmehl (Tipo 00)
- 150 g Wasser
- 15 g Anstellgut

HAUPTTEIG

- 850 g Weizenmehl (W700)
- 510 g Wasser
- 20 g Salz
- 20g Butter
- 15g Backhefe

WEIZENSAUERTEIG

Alle Zutaten vermischen und 12-16 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

HAUPTTEIG

Den reifen Sauerteig und alle Zutaten in eine Kneteschüssel geben, 6 Minuten langsam und weitere 3-4 Minuten etwas schneller zu einem glatten, homogenen Teig mischen. Gewünschte Teigttemperatur nach dem Mischen, 24-27°C.

Den fertigen Teig 30 Minuten reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Den gerasteten Teig auf eine mit Mehl bestäubte Fläche geben, in 2 Teile teilen, zu Rechtecken einfallen und danach von oben nach unten zu länglichen Zylindern einrollen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in geölte Kastenbrotformen geben und zugedeckt 60-90 Minuten zur Stückgare stellen.

BACKEN

Die Kastenformen in den auf 225°C aufgeheizten Backofen geben und beschwaden. Dann 20 Minuten bei 225°C backen und anschließend 20 Minuten bei 210°C backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24-27 °C



Teigruhe 90-120 min



Backtemperatur 210/225°C



Backdauer 35-40 min