

# GOLDBLUMEN WEIZENSAUERTEIGBROT

PERFEKTES SAUERTEIGBROT FÜR DEN ALLTAG



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### HAUPTTEIG

360g	Goldblumenweizenmehl (alternativ Weizenvollkornmehl)
190g	W700
40g	Sauerteig (Roggen oder Weizen), aus dem Kühlschrank
11g	Salz
460g	Wasser

## 1. TEIG MISCHEN

Sauerteig im Wasser auflösen und alle Zutaten ca 1-2 Min händisch zu einen homogenen Teig mischen.  
Zugedeckt 30 – 60 Min ruhen lassen.

## 2. TEIG AUFARBEITEN

Währenddessen eine 1,5 L Kastenform ausfetten und optional mit Haferflocken oder einer Körnermischung bestreuen. Anschließend den Teig in die Form geben und mit einer nassen Teiggkarte glatt streichen. Der Teig kann nochmals mit Haferflocken oder der Körnermischung bestreut werden. Den zugedeckten Teig für 5-8 h bei 22-28 °C gehen lassen, bis der Teig sich um ca 1/3 vergrößert hat und den Rand der Kastenform erreicht hat.

## 3. BACKEN

Den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen. Idealerweise verfügt man über eine zweite Kastenform, die jetzt auch mit aufgeheizt wird. Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, kommt die aufgeheizte, leere Kastenform als Deckel auf die befüllte Kastenform und wird zusammen in den Ofen gegeben. Nach 30 Min bei 250°C kommt der Deckel runter und die Temperatur wird auf 210-220 °C gesenkt und noch ca 20 Min fertig gebacken.

Ohne zweite Kastenform als Deckel wird das Brot bei 250 °C Ober/Unterhitze mit viel Schwaden gebacken. Nach 15 Min wird die Temperatur auf 210-220°C gesenkt und weitere 35 Min fertig gebacken.

Das Brot unmittelbar nach dem Backen aus der Kastenform rausgeben und auskühlen lassen.

**Tipp:** Damit das Rezept gelingt, ist es wichtig einen aktiven Sauerteig zu verwenden. Daher sollte die letzte Auffrischung eures Sauerteiges nicht länger als 4-5 Tage her sein.

### Hard Facts Backen



Backtemperatur 210°C | 250°C



Backdauer 50 Min