

# WEIZENLAIB

SAFTIG UND LUFTIG MIT EINER PERFEKTEN KRUSTE



## STÜCK

2 à 750g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

16 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENVORTEIG - POOLISH

260g Weizenmehl Type 700

260g Wasser 20°C

3g Backhefe

### HAUPTTEIG

400g Wasser

reifes Poolish

580g Weizenmehl 700

3g Backhefe

7g Honig

17g Salz

## 1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Poolish alle Zutaten zu einer klumpenfreien Masse verrühren, zudecken und bei Raumtemperatur für 3-4 Stunden anspringen lassen. Danach das Poolish für weitere 8-12h im Kühlschrank bei 4-6°C reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Poolish, Wasser, Weizenmehl, Hefe und Honig für 1-2 Minuten kurz ankneten. Den Teig nun für 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. In dieser kurzen Teigast, auch Autolyse genannt, quellen die Mehlbestandteile gut auf und das Kleberge-  
rüst kann sich beim Mischen nun viel schneller ausbilden. Jetzt mit der Küchenmaschine den Teig für ca. 8 Minuten langsam mischen, das Salz hinzugeben und vollständig zu einem glatten Teig auskneten, der sich leicht vom Schüsselrand löst. Nach dem Mischen sollte der Teig eine Temperatur von 25-27°C haben.

### Aufbereitung

Den Teig in eine geölte Wanne geben und für 1,5 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen. Den Teig einmal falten und für weitere 1-1,5 Stunden reifen lassen. Während dieser Teigruhe darauf achten, dass die Teigtemperatur nicht unter 24°C abfällt. Hat sich der Teig gut entwickelt, die Oberfläche bemehlen, den Teig auf den Tisch stürzen und 2 gleich große Teile abstechen und vorsichtig zu Laiben falten. Die Laibe auf einem bemehlten Tuch für 20 Minuten entspannen lassen. Nach dieser Teiglingsruhe die Laibe vorsichtig zu einem Dreieck ziehen, die längere Unterseite nach oben zur Mitte falten, die linke über die rechte Ecke schlagen, die nun noch übrige Lasche über den Teigling ziehen. Die gefalteten Laibe nun mit dem Schluss nach oben in gestaube-  
te Simperl geben und für 40 Minuten rasten lassen.

### Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240°C aufheizen. Die Laibe aus dem Simperl mit dem Schluss nach unten auf den Tisch stürzen, einschneiden, in den Topf geben, zudecken und 25 Minuten geschlossen backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 24-27°C



**Teigruhe** 180 min



**Backtemperatur** 240 / 220°C



**Backdauer** 40-45 min