

WEIZENSAUERTEIGBROT

AROMATISCHES WEIZENBROT MIT ROTKORNWEIZEN



STÜCK

2 à 850g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

30 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

2-STUFIGER WEIZENSAUERTEIG

1. STUFE

50g Rotkornweizenvollmehl

50g Wasser (30°C)

5g Anstellgut

2. STUFE

50g Rotkornweizenvollmehl

50g Wasser (30°C)

KOCHSTÜCK

90g Rotkornweizenvollmehl

270g Wasser

HAUPTTEIG

340g Wasser (28-30°C)

290g Rotkornweizenvollmehl

470g Weizenmehl 700

100g Wasser

20g Salz

reifer Sauerteig

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26°C



Teigruhe 2h / 10-12h



Backtemperatur 250 / 200°C



Backdauer 50 min

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Sauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut der ersten Stufe in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei 24-26°C für 8-10 h reifen lassen.

Zur ersten Stufe Mehl und Wasser der 2. Stufe hinzufügen, gut durchmischen und für weitere 2 h bei 26°C zur vollen Reife kommen lassen.

2. KOCHSTÜCK

Das Mehl in einem Topf mit dem Wasser verrühren und unter ständigem Rühren zu einer dickflüssigen Masse aufkochen. Das fertige Kochstück zugedeckt abkühlen lassen.

3. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, das abgekühlte Kochstück und die Mehle in die Kneteschüssel geben und für 1 Minute langsam mischen. Den Teig danach für 60 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Nach der Autolyse den reifen Sauerteig hinzugeben und den Teig für 5 Minuten langsam mischen. Nach diesen 5 Minuten das restliche Wasser mit dem aufgelösten Salz schluckweise hinzugeben und den Teig zu einem glatten, voll entwickelten Teig auskneten. Der Teig sollte eine glatte Oberfläche bekommen und sich vom Schüsselrand lösen. Den fertig ausgekneteten Teig in eine geölte Wanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Den Teig sofort, nach 45 und 90 Minuten falten und nach dem letzten Falten für 8-12h bei 4-6°C in den Kühlschrank geben.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu Teiglingen je 850g abstechen, zu Laiben falten und gut auf Spannung bringen. Die geformten Teiglinge in gut ausgestaubte Gärkörbe geben und entweder für weitere 6-10 h in den Kühlschrank geben oder nach ca. 1,5 h Reife bei Raumtemperatur sofort backen.

Backen

Die reifen Teiglinge aus den Simperl stürzen, einschneiden und bei 250°C mit viel Schwaden in den vorgeheizten Ofen geben, nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot für weitere 40 Minuten fertig backen.

Die fertigen Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.