

WEIZENBROT MIT SAUERTEIG



STÜCK

2 Stück a 700g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 28 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2h10min



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

70g Roggenmehl 960
70g Wasser (25-30°C)
10g Anstellgut

KOCHSTÜCK

30g Roggenmehl 960
60g Wasser (kochend)

HAUPTTEIG

reifer Sauerteig
ausgekühltes Kochstück
590g Weizenmehl Tipo 1 Super
Ersatz: W700/550
40g Roggenmehl 2500
480g Wasser (20°C)
10g Olivenöl
35g Altbrot
18g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und bei Raumtemperatur zugedeckt 9-12 Stunden reifen lassen.

KOCHSTÜCK

Roggenmehl mit kochendem Wasser überbrühen und gut durchmischen bis eine Pudding ähnliche Konsistenz entsteht. Danach auskühlen lassen!

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Altbrot im Wasser einweichen. Danach alle Zutaten, bis auf das Salz, in eine Kneteschüssel geben und langsam zu einem klumpenfreien Teig vermischen. Nach 30 Minuten das Salz hinzufügen und den Teig 6-8 Minuten etwas schneller auskneten. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig mit nassen Händen in der Teigwanne falten, wieder zudecken und im Kühlschrank bei 4-8 °C, 12-24 Stunden reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig aus dem Kühlschrank geben, 30min bei Raumtemperatur stehen lassen, danach die Oberfläche in der Teigwanne mit Roggenmehl bemehlen und auf eine ebenfalls leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. In zwei gleich große Stücke teilen, zu Brotlaiben formen und in bemehlten Gärkörben ca. 60 Minuten zur Stückgare stellen.

BACKEN

Das Backrohr mit Backblech auf 240 °C vorheizen. Brote einschieben, gut beschwaden und ca. 40 Minuten goldbraun ausbacken.

Hard Facts Hauptteig

Teigruhe 30 min + 8-24h/90min

Teigtemperatur 24-26°C

Backtemperatur 240°C

Backdauer 40 min