

WEIZENSAUERTEIGBROT

AROMATISCHES VOLLKORNBROT AUS DEM UNGARISCHEN BANKUTIWEIZEN



STÜCK

2 à 850g

ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

30 Stunden

ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden

SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

2-STUFIGER WEIZENSAUERTEIG

1. STUFE

45g W 700
45g Wasser (30°C)
5g Anstellgut

2. STUFE

45g W 700
45g Wasser (30°C)

HAUPTTEIG

720g Wasser (28-30°C)
reifer Sauerteig
780g Bankutivollkornmehl
110g Weizenmehl 700
20g Salz

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. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Sauerteig und die Mehle in die Knet-schüssel geben und für 6 Minuten langsam mischen. Danach den Teig etwas schneller kneten und wenn sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt das Salz hinzugeben und den Teig vollständig auskneten, in eine geölte Wanne geben und zugedeckt bei ca. 25°C reifen lassen.

Den Teig sofort, nach 45 und 90 Minuten falten und nach dem letzten Falten weitere 45 Minuten reifen lassen.

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 12-14h in den Kühlschrank geben oder nach ca. 1,5 Reife bei Raumtemperatur sofort backen.

Backen

Die reifen Teiglinge bei 260°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. Das fertige Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27°C



Teigruhe 3h / 10-12h



Backtemperatur 260 / 200°C



Backdauer 50 min