

WEIZEN – SAUERTEIGBROT

WEIZENBROT AUS SAUERTEIGRESTEN 100 % WEIZENMEHL

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	SAUERTEIG / HAUPTTEIG	SCHWIERIGKEITSGRAD		
1 Stk. / 900g / 750g	Weizen	TA 150 / TA 164	einfach		
SAUERTEIG	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
6 – 12 Std.	15 Min.	3 Std. + 12 – 24 Std. (5 °C)	90 – 120 Min.	45 Min. 250 °C → 220 °C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALLASTSTOFFE
	207 kcal / 866 kJ	1,0 g	40,5 g	7,0 g	3,1 g

ZUTATEN**WEIZENSAUERTEIG**

15g	Anstellgut
95g	Weizenmehl Type 405 / 550
50g	Wasser (45 °C)

HAUPTTEIG

	reifer Sauerteig
385g	Weizenmehl Type 550 / 812 / 1050
50g	Weizenmehl Vollkorn
295g	Wasser (45 °C)
11g	Salz

WEIZENSAUERTEIG

Alle Zutaten vermischen anschließend bei Raumtemperatur 6 - 12 Stunden abgedeckt reifen lassen. Das Volumen des Sauersteigansatzes sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

Wenn bereits genügend gekühlte Sauerteigreste zur Verfügung stehen, können diese direkt verbacken werden.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten in der Knetmaschine für 5 min. auf der 1. Stufe vermischen, dann 10 min. auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Während dieser Zeit mehrmals dehnen und falten.

Anschließend kommt der Teig abgedeckt für 12 - 24 Stunden in den Kühlschrank.

AUFARBEITUNG

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer Kugel formen. Mit dem Schluss nach oben, die Kugel flachdrücken und von beiden Seiten zur Mitte einschlagen. Danach den Teig unter Spannung aufrollen und mit dem Schluss nach unten in einen Gärkorb setzen. Abgedeckt ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

BACKEN

Während der Stückgare den Backofen auf Ober - / Unterhitze, mit Backstein mindestens 1 Stunde, auf 250 °C vorheizen. Ohne Backstein ein Backblech für mindestens 30 Minuten mit aufheizen. Teigling nach der Gare auf einen mit Weizengrieß bestreuten Schießler stürzen und in den Backofen einschließen oder auf ein vorgeheiztes Backblech stürzen.

Nach dem Einschließen kräftig Schwaden geben (z. B. 40 ml Wasser auf den Boden des Backofens schütten und sofort die Backofentür schließen. Den Backofen gleich auf 220 °C runterdrehen und das Brot für ca. 45 min. kräftig ausbacken.

Sollte das Brot zum Ende der Backzeit zu dunkel werden, dann die Temperatur auf 190 - 200 °C reduzieren.

TIPP

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen.