Sauerteigbrot

Tutti i Sensi

Art: Brot
Schwierigkeitsstufe: Mittel

Dauer Zubereitung: 30 Minuten
Dauer insgesamt: 17 Stunden plus 3 Tage für neuen Sauerteigansatz

Zutatenliste:

- 6 EL Sauerteig-Ansatz
- 300 ml Wasser + 600 ml Wasser
- 4 gehäufte TL Salz
- 1.500 gr Roggenmehl Type 1150
- Alternativ: die letzten 375 gr durch Dinkelmehl Type 630 ersetzten, das Brot wird dann luftiger (775 Roggen/375 Dinkel)

Küchengeräte bereitstellen:
Große Plastikschüssel
Kastenform für 2kg Brot oder zwei kleine oder Gärkörbchen
Rührlöffel mit Loch oder Knetmaschine

Einmalig: Neuen Sauerteig ansetzen:
Am ersten Tag 100 gr Roggenmehl mit Wasser anrühren, in Plastikgefäß bei Raumtemperatur stehen lassen. Am zweiten und dritten Tag wieder 100 gr Mehl dazugeben und mit Wasser cremig rühren.

Schritt 1: (am Vorabend)
375 gr Mehl in die Plastikschüssel geben
Vom Sauerteig-Ansatz 6 EL zugeben mit ca. 300 Gramm warmen Wasser zu einem Brei verrühren. Abdecken und ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Schritt 2: (Morgens)
Vom Ansatz 6 EL für den nächsten Backvorgang abnehmen, in ein kleines Plastikgefäß abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich sehr lange, kann auch eingefroren werden.

Schritt 3: (früher Nachmittag)
Salz in 600 ml heißem Wasser verrühren.
Auf den Ansatz das restliche Mehl geben und mit dem Rührlöffel verrühren (immer von außen nach innen) oder in der Knetmaschine 5 min kneten.

Schritt 4:
Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, noch etwas kneten, und den Brotlaib (oder auch 2) formen. Im Mehl wälzen, dann hängt das Brot in der Backform nicht an. In die Backform oder in das Gärkörbchen geben. Oberseite mit Wasser einpinseln und wenn erwünscht für die Risse ganz leicht schräg einschneiden. Abgedeckt ca. 4 Stunden Bei Raumtemperatur stehen lassen.

Schritt 5:
Wenn der Teig den Rand der Kastenform leicht überschritten hat, in den Backofen geben. Eine Schüssel mit 1 Tasse Wasser in den Backofen stellen. Wir heizen nicht vor, sondern geben das Brot direkt in den Backofen, stellen den Backofen auf 250 Grad (Umluft) und backen das Brot 70 Minuten. Je nach Backofen kann 250 Grad zu viel sein, bitte beobachten!
Herausnehmen, sofort stürzen und auf Rost auskühlen lassen. Rezept vom 21.05.2015