

5. Dezember 2009

Weizenmischbrot mit Sauerteig und Vorteig

Ein leicht verändertes Rezept nach Ketex. Das Ergebnis ist ein äußerst schmackhaftes lockeres Brot mit einer leicht gefensterten dünnen knusprigen Kruste. Vielen Dank für das wunderbare Brot.

Sauerteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Vorteig

- 200 g Weizenmehl 812
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 267 g Weizenmehl 1050
- 165 g Restwasser
- 13 g Salz
- 8 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten mischen und ca. 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Den ca. 10 Minuten gekneteten Vorteig 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 16 Stunden im Kühlschrank lagern. Sauerteig, Vorteig sowie die übrigen Hauptteigzutaten ca. 10 Minuten verkneten bis sich der Teig vollständig von der Schüssel löst. 30 Minuten Teigruhe. dann ein Mal falten. Erneut 30 Minuten Teigruhe. Nochmals falten und wieder 30 Minuten gehen lassen. Dann einen Laib wirken und im Gärkorb 70 Minuten gären lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250°C vorheizen. Das Brot 15 Minuten backen, dann auf 200°C drosseln und 40 Minuten weiterbacken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de