

23. Januar 2010

## Dreier

*Nach zwei ersten Versuchen, bei denen das Wasser-Mehl-Verhältnis noch nicht optimal war, hat es nun geklappt: ein mildes, knuspriges und verführerisch riechendes Mischbrot mit Vorteig, Weizensauerteig und Roggensauerteig.*

*Ohne mich selbst loben zu wollen: dieses Brot ist von der Krustenknusprigkeit, der idealen Porung und was den Geschmack angeht das beste Brot, das ich bisher gebacken habe.*

### Roggensauerteig

- 13 g Anstellgut
- 200 g Roggenmehl 1150
- 199 g Wasser

### Weizensauerteig

- 200 g Weizensauerteig (TA 150)

### Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

### Hauptteig

- 400 g Roggensauerteig
- 200 g Weizensauerteig
- 200 g Vorteig
- 100 g Weizenmehl 1050
- 200 g Roggenmehl 1150
- 16 g Salz
- 100 g Wasser

Den Roggensauerteig dreistufig führen: Anstellgut mit 25 g Roggenmehl und 38 g Wasser mischen, 6 Stunden bei 26°C reifen lassen. Dann 70 g Mehl und 56 g Wasser zufügen und weitere 11 Stunden bei 23°C stehen lassen. Abschließend 105 g Mehl und 105 g Wasser zumischen und nochmals 3 Stunden bei 30°C ausreifen lassen.

Für den Vorteig die Zutaten mischen und 20 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Nun alle Zutaten des Brotes miteinander auf niedriger Stufe und nach 10 Minuten auf mittlerer Stufe weitere 5 Minuten kneten bis ein leicht klebriger, homogener Teig entstanden ist. 30 Minuten Teigruhe. Falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nochmals falten, wirken und im Gärkorb 60 Minuten gehen lassen. Im beschwadenen Ofen 60 Minuten bei 250°C ausbacken. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und Temperatur auf 200°C senken. Vor und nach dem Backen mit Wasser abstreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)