

2. Januar 2010

Weißbrot mit Sauerteig nach Richard Bertinet

Die Angaben von Bertinet sollte man nicht allzu ernst nehmen. Zumindest war der Teig deutlich flüssiger als beschrieben und bebildert. Da Bertinet eine etwas andere Art der Sauerteigherstellung anwendet als „üblich“, gebe ich im Rezept nur die Sauerteigmenge an, nicht den Weg dorthin. Das Resultat ist ein sehr aromatisches Weißbrot mit dünner knuspriger Kruste.

Hauptteig

- 400 g Weizensauerteig
- 790 g Weizenmehl 1050
- 650 g Wasser
- 20 g Salz

Mehl mit Sauerteig und Wasser vermengen. Nach 10 Minuten Kneten auf niedrigster Stufe das Salz zufügen und weitere 5 Minuten etwas schneller kneten bis er elastisch und glatt ist. 1 Stunde Ruhezeit, dann einmal falten und erneut 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in 2 Stücke teilen, formen und in Gärkörbchen 16-18 Stunden bei 17-18°C gehen lassen und anschließend einschneiden. Der Teig ist sehr weich, lässt sich nur mit etwas Erfahrung bearbeiten und muss schnell in den Ofen geschoben werden. Im auf 250°C aufgeheizten Backofen 20-30 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 230°C zurückdrehen. Schwaden nicht vergessen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

