

Sauerteigbrot



Zutaten

Mehl + Wasser
(Es eignen sich unterschiedliche Mehlsorten. Empfehlung: Weizenmehl Typ 1050)

Anstellgut
270 g Mehl (Typ 1050)
300 ml Wasser (ca. 50 Grad)

Zubereitung

Sauerteigherstellung (Anstellgut):

Tag 1: 50 g Mehl und 50 g Wasser bei Raumtemperatur verrühren.

Tag 2: 50 g Mehl und 50 g Wasser zugeben und verrühren.

Tag 3: 10 g von Tag 2 abnehmen und 50 g Mehl und 50 g Wasser zugeben und verrühren.

Tag 4 und 5: wie Tag 3 weiterverarbeiten. Danach das Anstellgut in den Kühlschrank stellen oder direkt zum Vorteig verarbeiten. Das Anstellgut hält sich gut eine Woche im Kühlschrank.

Vorteig:

Die Sauerteigzutaten verrühren und 12-14 Stunden bei Raumtemperatur (20 Grad) reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich etwa verdoppeln. Danach einen Teil abnehmen und als neues Anstellgut in den Kühlschrank stellen.

>>> Seite 2/2

300 g Mehl (Typ 1050)
160 ml Wasser (100 Grad)
7 g Salz
Vorteig
3 EL Rosinenwasser
Brotgewürz

Hauptteig:

Für das Rosinenwasser: Eine Handvoll Rosinen mit heißem Wasser übergießen, abkühlen lassen und die Rosinen entnehmen.

Das kochende Wasser in die Schüssel geben, Salz und Mehl zugeben und verrühren.

Danach den Vorteig und das Rosinenwasser zugeben und alles gut verkneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen und im Anschluss rundformen. Die Teigkugel in einen bemehlten Gärkorb (alternativ: Schüssel) setzen und 45-60 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich mindestens um 1/3 vergrößern.

Backen im Bräter/Römertopf:

Den Backofen mit dem Gußeisenbräter (alternativ: Römertopf) auf mindestens 250 Grad vorheizen. Danach Teigling in den heißen Bräter mit Deckel geben, die Temperatur auf 230 Grad herunterstellen und das Brot 45 Minuten backen lassen, danach den Deckel entfernen und weitere 10-15 min fertig backen. Am Ende das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Backen auf Backblech/Pizzastein („freigeschoben“):

Den Backofen mit dem Backblech (+ Backpapier oder Silikonunterlage) oder Pizzastein auf mindestens 250 Grad vorheizen. Danach Teigling auf das heiße Blech geben, die Temperatur auf 200 Grad herunterstellen und das Brot 50 Minuten backen lassen. Am Ende das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Da jeder Ofen in diesem Temperaturbereich anders backt, bitte Temperaturen und Zeiten ausprobieren und anpassen.