

KLASSISCHES SAUERTEIGBROT

mit BÖCKER Sauerteig Starter Weizen



schwer



Gesamtzeit ca. 2 Tage

+ Backzeit ca. 35 Minuten

Zubereitung

- Tag 1:** Für den Sauerteigansatz den **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen** mit Weizenmehl und Wasser vermischen. Für 16 – 22 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
- Tag 2:** Sauerteigansatz in einer Rührschüssel im Wasser auflösen, Mehle untermischen und abgedeckt für 45 – 60 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit Salz hinzufügen und solange mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten, bis sich ein stabiles Glutengerüst gebildet hat.
- Teig für ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen (Teig in den ersten 1,5 Stunden alle 30 Minuten mit feuchten Händen dehnen und falten). Nach der Stockgare sollte sich das Teigvolumen etwa verdoppelt haben.
- Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit feuchten Fingern in Form bringen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend Teig noch einmal formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Luftdicht abgedeckt Übernachten in den Kühlschrank stellen.
- Tag 3:** Am Backtag den Backofen inkl. Gusstopf auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Teig auf ein Backpapier stürzen, einschneiden und in den Gusstopf geben.

Zutaten für ein Laib:

Für den Sauerteigansatz:

- 10 g **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen**
- 40 g Weizenmehl
- 40 g Wasser

Für den Hauptteig:

- 90 g Aktiver Weizen-Sauerteig
- 160 g lauwarmes Wasser
- 385 g backstarkes Weizenmehl
- 80 g Dinkelvollkornmehl
- 10 g Salz

- Mit Deckel für ca. 25 Minuten bei 250 °C (Ober-/Unterhitze) backen. Danach Ofentemperatur auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) reduzieren, Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen. Das Brot vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!



Jetzt Bestellen!

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop

