

BAUERNBROT MIT SAUERTEIG



VORTEIG

90 g Roggenmehl
90 g Wasser
45 g Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

TEIG

300 g Roggenmehl 960
200 g Weizenbrotmehl
150 g Sauerteig (vom Vorteig)
10 g Brotgewürz
10 g Salz
5 g frische Germ
330 ml lauwarmes Wasser

1 Vorbereitungsarbeiten am Vortag:

Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 45 g davon abwiegen und mit 90 g Roggenmehl und 90 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 150 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereitungsarbeiten am Backtag:

Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Gewürze, Germ und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.

Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und den Teig 2 Stunden mit Frischhaltefolie oder Bäckerleinen zugedeckt gehen lassen.

3 Anschließend nochmals kurz durchkneten und zu einem Brotlaib formen.

4 Den Brotlaib in einem mit Roggenmehl bestaubten Gärkörbchen nochmals ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

5 In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad Heißluft vorheizen.

6 Das Brot in den vorgeheizten Backofen geben und mit viel Dampf für ca. 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 Grad reduzieren.

Wer lieber komplett ohne Germ backen möchte, der lässt das Brot erst 6 Stunden zugedeckt gehen, formt es dann zu einem Laib, legt es in ein mit Roggenmehl bemehltes Gärkörbchen und lässt es darin nochmals 1 Stunde gehen.