

Sauerteig-Brot

Für 4 kleine Brotlaibe:

90 g Roggenmehl	600 g Weizenmehl	200 g Dinkelmehl
22 g feines Meersalz	5 g Hefe	ca. 500 g Wasser
50 g Sauerteig-Vorteig	4 Gärkörbchen	gesalzene Butter

Sauerteig-Vorteig:

Für den Vorteig in einem großen Glas 20 g Roggenmehl mit 40 ml lauwarmem Wasser vermischen und in der warmen Küche im Schrank stehen lassen, dabei mit einem feuchten Tuch gut abschließen. In den nächsten drei Tagen jeweils 20 g Roggenmehl und 40 ml lauwarmes Wasser dazugeben, verrühren und wie gehabt stehen lassen. Am fünften Tag nur noch 10 g Roggenmehl unterheben und noch einmal einen Tag ruhen lassen.

Brot:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Vorteig und Salz einrühren, in der Küchenmaschine (mit Knethaken) bei geringer Drehzahl dann die beiden Mehlsorten dazugeben und 5 -7 Minuten kneten lassen. Den Teig 24 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank gehen lassen.

Den Teig für 4 kleine Leiber portionieren und unter der Zugabe von et was Mehl rundwirken (da Mehlsorten unterschiedlich reagieren muss hier evtl. noch mehr Mehl zugegeben werden, je nachdem wie feucht der Teig ist, aber aufpassen, er sollte auch nicht zu trocken werden.

Gätkörbchen mehlieren, den Teig hinein geben und noch einmal 30 min. gehen lassen.

Teigleiber auf ein Blech mit Backpapier geben, im Ofen bei 235° Ober/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen. Dabei mindesten einmal beschwaden; dafür etwas Wasser auf den heißen Backofenboden gießen, wahlweise kann man die Leiber auch mit Wasser bepinseln.

NN am 31. Juli 2021