



Helles Weizen-Sauerteigbrot

1 Laib · ca. 40 Min Arbeit · mind. 15,5 Std Gehzeit · ca. 45 Min Backzeit · anspruchsvoll

Zutaten

Weizensauerteig

- 40 g Weizenvollkornmehl
- 40 ml lauwarmes Wasser
- 4 g Sauerteigansatz

Vorteig

- 85 g Weizenvollkornmehl
- 85 ml lauwarmes Wasser
- 0,5 g Hefe

Hauptteig

- 320 g Weizenmehl Type 550, plus etwas zum Verarbeiten
- 1½ TL Salz
- 4 g Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- Vorteig und Weizensauerteig von oben
- 1 EL Rapsöl

Außerdem

- rundes Gärkörbchen (Ø ca. 21 cm)

Zubereitung

- Am Tag davor Weizensauerteig und Vorteig getrennt in je einer Schüssel anrühren, abdecken und 12 bis 14 Stunden reifen lassen.
- Am nächsten Tag Mehl und Salz mischen. Die Hefe im Wasser auflösen, mit Sauerteig, Vorteig und Öl zum Mehl geben. Erst 8 Minuten langsam kneten, dann 5 Minuten auf höherer Stufe. Zugedeckt 2,5 Stunden gehen lassen und den Teig dabei zweimal ziehen und falten.
- Teig auf die leicht bemehlte Fläche stürzen und mit möglichst wenig Druck rund formen. Mit dem Schluss nach oben ins bemehlte Körbchen setzen, abdecken, eine weitere Stunde gehen lassen. Ofen rechtzeitig auf 250 °C vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen und eine Schale Wasser auf den Ofenboden stellen.
- Laib mit dem Schluss nach unten aufs Blech kippen, zügig kreuzweise einschneiden und sofort in den heißen Ofen schieben. 10 Minuten backen, dann die Wasserschale herausnehmen, auf 220 °C zurückdrehen und noch etwa 35 Minuten fertig backen. Vor dem Anschneiden komplett auf dem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Der Teig läuft beim Einschneiden schnell breit, also nicht zu tief und nicht zu lange schneiden.

Inspiziert von einem Brotbackbuch

