



Sauerteig-Bauernbrot ohne Hefe

1 großes Brot · ca. 15 Min Arbeit · ca. 12 Std Gehzeit · 55 Min Backzeit · mittel

Zutaten

- 400 g Weizenmehl Type 405
- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 330 ml Wasser, lauwarm
- 90 g Sauerteig-Ansatz
- 12 g Salz

Zubereitung

- Beide Mehle in einer großen Schüssel mischen. Wasser, Sauerteigansatz und Salz zugeben und 7 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten, bei Bedarf 10 bis 20 ml Wasser mehr.
- Den Teig abgedeckt 5 bis 6 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf die leicht bemehlte Fläche geben, ein paar Mal dehnen und falten, zur Kugel formen und in einen gut bemehlten Gärkorb setzen. Abgedeckt weitere 5 bis 7 Stunden gehen lassen.
- Ofen und Dutch Oven mit Deckel auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigkugel hineingeben, 10 Minuten mit Deckel backen. Dann auf 230 °C reduzieren und 25 Minuten backen. Deckel abnehmen und weitere ca. 20 Minuten backen, bis das Brot kräftig gebräunt ist und beim Klopfen hohl klingt.

Tipp: Ohne Dutch Oven geht es auch in einer Springform oder frei geschoben. Für eine knusprige Kruste eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

