



Sauerteigbrot wie vom Bäcker

1 Brot · ca. 30 Min Arbeit · Vorteig 12 Std · Stückgare 12 Std · ca. 50 Min Backzeit · anspruchsvoll

Zutaten

Vorteig

- 30 g Sauerteig
- 110 g Wasser, handwarm
- 145 g Weizenmehl Type 405/550

Hauptteig

- Vorteig
- 300 g Wasser, handwarm
- 140 g helles Roggenmehl (Type 610 oder 815)
- 285 g Weizenmehl Type 405/550
- 9 g Salz

Zubereitung

- Für den Vorteig das Mehl mit Wasser und Sauerteig verkneten, zur Kugel formen und in ein hohes Gefäß geben. Die Höhe markieren, verschließen und 12 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.
- Alle Zutaten für den Hauptteig in der Küchenmaschine kurz ankneten, dann bei mittlerer Geschwindigkeit 10 Minuten weiterkneten, bis der Teig die Fensterprobe besteht. Rund formen und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- Den Teig rund wirken, bis er Spannung aufbaut, und mit dem Schluss nach oben in einen gut bemehlten Gärkorb (ca. 22 cm) setzen. Zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- Den Teigling stürzen (Schluss unten) und über Kreuz einschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze backen: im Gusseisentopf 40 Minuten mit Deckel, dann 10 Minuten offen auf dem Rost. Auf Blech/Stein mit etwas Wasser für Dampf backen, nach 20 Minuten das Wasserblech herausnehmen und ca. 30 Minuten knusprig fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

