

# Sauerteig-Brot wie vom Bäcker

---

**Zutaten:** Die Mengenangaben sind nach der Teigführung aufgeführt:

Vorteig:

30 g Sauerteig  
110 g Wasser handwarm  
145 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)

Hauptteig:

Zubereitung:

Vorteig: Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde formen, das Wasser und den Sauerteig in die Mulde geben und alles zu einem Teig kneten. Danach den Teig zu einer Kugel formen, in die Rührschüssel geben und leicht bemehlen und mit einer Folie bedecken. Der Vorteig sollte nun 12-14 Std. bei Raumtemperatur reifen.

**Tip:**

**Historie:**

30.10.2021 - erster Versuch

---

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

---

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:sauerteig-brot?rev=1635616507>

Last update: **25.03.2022 18:16**

