Sauerteig-Brot wie vom Bäcker

Zutaten: Die Mengenangaben sind nach der Teigführung aufgeführt:

Vorteig:

30 g Sauerteig
110 g Wasser handwarm
145 g Weissmehl (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. Das Volumen sollte sich bis dann verdreifacht haben. Das Volumen sollte sich bis dann verdreifacht haben.

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=1635617452

Last update: **25.03.2022 18:16**