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:
Vorteig 300 g Wasser handwarm
140 g Roggenmehl hell (Roggenmehl Type 610 oder 815)
285 g Weissmehl (Weizenmehl Type 550)
9 g Salz

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.
– Hauptteig. – Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe kneten. Nach dem Ankneten, nach zirka 2-3 Min., die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit 10 Min. weiter kneten.
Danach mit der “Fensterprobe” (siehe unten) den Teig prüfen. Wenn der Teig noch klebrig ist und reisst, weiter kneten, bis er gut ist.
Anschliessend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche leicht rund formen, wieder zurück in die Küchenmaschine geben und für 2 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur aufgeben lassen.

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=1635668360

Last update: **25.03.2022 18:16**