

# Schlesisches Landbrot

Ein grundeehrliches Alltagsbrot, dass durch seine Einfachheit und fein säuerlichem Aroma besticht. Dieses Brot wird übernacht geführt. Dieses bedeutet eine 12 bis 36 Std. Stockgare.



---

## Zutaten: für ein Brot

*Sauerteig:* 150 g Sauerteigstarter/ASG vom Vortag ansetzen  
350 g Weizenmehl 1050  
150 g Waldstaudenroggenvollkorn alternativ Roggenmehl  
450 g Buttermilch  
20 g frische Hefe  
12 g Salz  
5 g Honig/ Malzsirup

### Glanzstreiche

1 g Mondamin / Speisestärke  
50 g Wasser

### Zubereitung:

Mondamin und Wasser im Topf verrühren und einmal kurz Aufkochen. In einer kleinen Schüssel umfüllen und erkalten lassen.  
Hefe mit einerprise Zucker und etwas Wasser auflösen und „anspringen“ lassen.  
Sauerteig mit der Buttermilch im Kessel verrühren und alle weiteren Zutaten, auser Salz, zugeben.  
Nun auf kleiner Geschindigkeit glatt verkneten. Dann auf einer höheren Stufe für 3 Min. kneten. Nun erst das Salz zugeben und eine weitere Minute zu einem glatten Teig zuende kneten. Den Teig nun abdecken und für 40 min. aufgehen lassen, den Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen und zu einer Kugel formen. Diese in eine große Schüssel geben, abdecken und für 12 - 36 std. im Kühlschrank auf „Stockgare“ stellen.

Am Folgetag den Teig für 3 Std. aklimatisieren lassen und zu einem Brot formen. Diesen dann in ein „Gärkörbchen“, mit dem Schlüß nach oben, weitere 2 - 3 Std. aufgehen lassen.

### Tip:

## **Historie:**

16.11.25 erstes Brot für meine Pol. Kolleginen

---

Brote

Essen und Mehr

From:

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



Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:schlesisches-landbrot?rev=1763468283>

Last update: **18.11.2025 13:18**