Weizen Sauerteig Brot

… mit Roggensauerteig und Weizenvollkornmehl. Dieses Brot benötigt, durch die Übernachtgare, etwas Zeit, dafür ist es sehr bekömmlich und hat ein vollmundigen Geschmack.

Zutaten:
für den Sauerteigansatz/
200 ml Wasser
40 gr. Sauerteig (Anstellgut)
200 gr. Roggenmehl

für den Hauptteig
500 gr. Weizenmehl Type 550
200 gr. Weizenvollkornmehl
100 gr. Roggenmehl
540 gr. Wasser
20 gr. Salz
6 gr. Hefe trocken oder 20 gr. Hefe frisch
1 Tl. Zucker oder Rübenkraut
ggf. etwas Brotgewürz

Zubereitung:
Die Zutaten für den **Sauerteig** in einer Schüssel gut verrühren und 6 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte gut an Volumen zu genommen haben. Diesen Sauerteig mit einer Folie abdecken und für weitere 12 - 14 Std. im Kühlschrank lagern.

Hauptteig: Die Hefe mit dem Zucker und 500 gr, Wasser aufschlemmen und an einem warmen Ort stehen lassen. (aktivieren ca. 1 Std.) Sauerteig, Mehle, Salz und Gewürze zugeben und zu einem glatten Teig in einer Maschine verkneten. ggf. noch die restlichen 40 gr. kaltes Wasser mit einarbeiten. Der Teig sollte 10 - 15 Min. geknetet weerden.

Teigreifung: Die Teigschüssel mit einer Folie, oder Deckel, abdecken und für 2 Std. gehen lassen. Nach jeweils von 30 Min. „Dehnen und Falten“.

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:weizen-roggensauerteig_brot?rev=1719496053

Last update: **27.06.2024 15:47**