SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Sauerteig-Weizenmischbrot | Mediterranes Brotgewürz

Zubereitungszeit: 18 h 30 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 19 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten Brotteig:

550 g Lauwarmes Wasser

90 ml Wasser

250 g Roggenmehl 997

500 g Weizenmehl 550

15 g Salz

Etwas Roggenmehl zum Besieben

ZUBEREITUNG

1. Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank mit 90 g Roggenmehl und 90 g Wasser vermischen und abgedeckt bei Zimmertemperatur 6-8 Stunden gehen lassen.

2. 550 g lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben. 150 g Sauerteig und die restlichen Zutaten genau abwiegen und mit der Küchenmaschine 5-10 Minuten lang zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig 6-8

Stunden gehen lassen.

3. Teig in 2 Stücke teilen, je zu einem Laib formen und mit dem Schluss nach unten vorsichtig in zwei gut bemehlte Gärkörbchen legen. Die Arbeitsfläche, Hände und die Gärkörbchen großzügig bemehlen, der Teig ist relativ weich. Den Teig nochmal 2 Stunden im Gärkörbchen gehen lassen.

4. Den Backofen ca. 30 Minuten auf 250 °C vorheizen. Die Brote auf das Backblech stürzen und mit viel Dampf (hierfür ein weiteres Ofenblech mit etwas Wasser verwenden) bei 230 °C für 45 Minuten backen.