Sauerteig Ansatz

Stufe 1

Zubereitungszeit: 5 Min.
Ruhezeit: 7 Tage

Zutaten:

350 g Roggenmehl
350 ml Wasser, lauwarm

Kilner Sauerteig Starter-Set

Lurch Tassenbesen Smart Tool

Kilner Clip Top Einmachglas, Retro-Design

Kilner Clip Top Einmachglas, quadratisch

Römertopf Brotbackschale länglich

Emile Henry Brotbackform rund in granatapfel

WMF digitale Küchenwaage, schwarz

1

50 g Mehl und 50 ml Wasser abmessen, in ein Glas geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Glas ohne den Dichtungsgummi verwenden, damit der Teig noch atmen kann.

2

Das Ganze 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

3

Am nächsten Tag werden wieder 50g Mehl und 50ml Wasser dazugegeben und alles wird verrührt. So verfährt man nun jeden Tag bis die gesamte Mengenangabe enthalten ist.

4

Bereits nach wenigen Tagen sieht man, dass sich kleine Bläschen bilden und langsam ein etwas saurer Geruch entsteht, ähnlich wie bei Wein.

5

Nach 5 - 7 Tagen ist der Sauerteig normalerweise fertig. Er kann für diverse Brote verwendet werden. Am besten darauf achten, den Sauerteig niemals komplett aufzubrauchen, um den Rest dann wieder, wie in den vorherigen Schritten beschrieben, auffüllen zu können.

6

Sauerteig lässt sich gut im Kühlschrank lagern, wenn er gerade nicht gebraucht wird. Für ein Brot braucht man oft nur 1-2 EL Sauerteig, je nach Brotrezept.

Der Sauerteig darf niemals schimmeln. Sollte dies passieren, muss ein neuer Ansatz gemacht werden.

Man benötigt ein größeres Glas mit Deckel, z.B. ein Weckglas - jedoch ohne Gummiband. Es soll nicht luftdicht verschlossen sein. Wichtig ist, dass alle Utensilien immer möglichst sauber sind, um Schimmel oder Ähnliches zu vermeiden. Das (Weck-)Glas vorher am besten einmal heiß ausspülen und saubere Materialien nutzen.