



Sauerteigbrot



Zutaten:

500 g Weizenmehl,
ungebleicht
300 g Sauerteig
250 ml Wasser, gefiltert
2 TL Salz
nach Belieben Öl



Birkmann
Gärkörbchen, rund



Lurch Ausrollmatte
& Backunterlage
aus Silikon



Le Creuset
Backblech
doppelwandig



Kilner Sauerteig
Starter-Set



Küchenprofi
Einhand Mehlsieb



Geschirrtuch Karo
von Meyer-Mayor,
gelb



Stelton
Wasserfilterkanne
EM 2 l in smoke



WMF Küchenschü
ssel-Set Gourmet,
4-teilig



Emile Henry
Brotbackform-Set
in granatapfel

1

Das Mehl, den Sauerteig Ansatz und 250 ml gefiltertes Wasser in einer Rührschüssel mischen. Fügen Sie das Salz hinzu.

2

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten kneten.

3

Den gekneteten Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 2,5 - 3 Stunden gehen lassen. Verwenden Sie ein geschmacksneutrales Öl für die Schüssel.

4

Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und kurz kneten, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und mit Mehl bestäuben.

5

Eine mittelgroße Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und gut bemehlen oder einen Gärkorb verwenden. Legen Sie den Teig mit der Naht nach oben in die Schüssel oder den Gärkorb und decken Sie ihn locker ab.

6

Bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich die Größe ungefähr verdoppelt hat. Dies kann zwischen 4 und 8 Stunden dauern.

7

Stellen Sie ein großes Backblech in den Ofen und erhitzen Sie es auf 230 ° C / 210 ° C. Stellen Sie zudem eine kleine ofenfeste Form oder Schüssel mit etwas Wasser gefüllt in den Ofen, um Dampf zu erzeugen.

8

Nehmen Sie das Backblech aus dem Ofen, bestreuen Sie es mit Mehl und geben Sie den Teig vorsichtig auf das Blech. Wenn Sie möchten, schneiden Sie die Oberseite des Teigs auf und backen Sie ihn 35-40 Minuten lang goldbraun.

9

Vor dem Servieren auf einem Rost abkühlen lassen.

Ein Gärkörbchen gibt dem Teig seine Form und sein Muster. Dabei stützt es die Teigkugel beim Gären. Das Körbchen darf aber nicht zum Backen verwendet werden.