

Gärkorb Rund 23,5 cm



Art.-Nr. 836020



Sauerteigbrot

FÜR EINEN GÄRKORB CA. 23,5 CM | ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. | BACKZEIT: CA. 40-50 MIN.

Zutaten: 30 g frische Hefe, ca. 390 ml lauwarmes Wasser (bei trockenem Sauerteigextrakt ca. 270 ml), 350 g Weizenmehl 1050, 350 g Roggenmehl 1150, 1,5 EL (15 g) Zuckerrübensirup oder Honig, 2,5 TL (ca. 20 g) Salz, 250 g frischer Roggen-Sauerteig oder 1 Beutel Roggen-Sauerteigextrakt, evtl. 1 gestr. TL Brotgewürz | **Außerdem:** etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten des Teiges

Zubereitung:

Die Hefe kleinbröseln und im Wasser auflösen. Danach alle restlichen Zutaten ca. 5 Minuten in der Rührmaschine auf niedriger Stufe miteinander verkneten. Wenn Sauerteigextrakt verwendet wird, diesen vorher trocken mit dem Mehl vermischen. Den Teig ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend den Teig zu einem runden Brot formen, in Mehl wälzen und mit dem Zusammenschluss des Teiges nach oben in den bemehlten Gärkorb legen. Abgedeckt nochmals ca. 50-60 Minuten ruhen lassen (bis sich der Teig über den Rand des Gärkorbs hebt). Mit dem Teigschluss nach unten vorsichtig auf ein Lochbackblech stürzen.

Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 200 °C) ca. 15 Minuten backen. In den Ofen ein hitzefestes Schälchen mit Wasser stellen, sodass etwas Dampf entsteht. Danach die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf abzulassen und das Schälchen zu entfernen. Den Ofen herunterregulieren und das Brot nochmals ca. 25-35 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 190 °C) bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und erst vollständig ausgekühlt aufschneiden.