

Rezept Helles Sauerteig Mischbrot

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Zubereitungszeit: 15 Minuten
- Wartezeit: ca. 20 Stunden
- Backzeit: 60-75 Minuten

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

500 g	Weizenmehl Type 550 (Eigenbeschaffung)
400 g	Dinkelmehl Type 630 (Eigenbeschaffung)
580 ml	stilles Wasser, 38°C (Eigenbeschaffung)
20 g	Sauerteig Anstellgut, (kann direkt aus dem Kühlschrank kommen) (Eigenbeschaffung)
30 g oder 15 TL	Salz (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

0 g oder 0 ml	Sonnenblumenöl
------------------	----------------

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer (Knethaken) zuerst für 10 Minuten auf langsamer Stufe und anschließend noch 3 Minuten auf schneller Stufe zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht vom Schüsselrand ablöst.
2. Teig in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt für 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Teig alle 4 Stunden auseinander ziehen (über Nacht kann der Teig ruhen).
3. Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen.
4. Den Teig so vorsichtig wie möglich behandeln, damit kein Gas entweichen kann.
5. Teig für weitere 1,5 Stunden in einem gut bemehlten Gärkorbchen gehen lassen. Etwa 20 Minuten vor Ende der Stückgare (Endgare) wird der Backofen vorgeheizt.
6. Sauerteigbrot ausbacken Im Dampfbackofen Den Backofen mitsamt Pizzastein auf 220°C Ober- / Unterhitze aufheizen. Wichtig: Darauf achten, dass der Pizzastein mindestens 240° C erreicht hat. Wenn kein Pizzastein vorhanden ist, wird das Brot auf einem normalen Backblech gebacken. Im

normalen Backofen Den Pizzastein und eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser im Backofen auf 220°C Ober- / Unterhitze aufheizen. Wenn kein Pizzastein vorhanden ist, wird das Brot auf einem normalen Backblech gebacken. Ein zu 2/3 mit Wasser gefülltes Schälchen bitte mit in den Backofen stellen und zusätzlich den Backofen mit etwas Wasser aus einer Sprühflasche einsprühen. Wenn der Ofen gut vorgeheizt ist, das Brot auf den Pizzastein legen oder auf das Backblech stürzen und bei 220°C für 60 bis 75 Minuten backen. Soll die Kruste nicht zu dunkel werden, wird nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 180°C reduziert.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100443
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:15
Variante	1 St.
Package Amount	1.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Salz, 1 g	CHF 0.00
Sauerteig Anstellgut	CHF 0.00
stilles Wasser	CHF 0.00
Dinkelmehl Type 630	CHF 0.00
Weizenmehl Type 550	CHF 0.00

Zubereitung

Sonnenblumenöl	CHF 0.00
-----------------------	----------

