

LUFTIGES WEIßBROT MIT SAUERTEIG

LUFTIGES WEIßBROT MIT SAUERTEIG

Ich habe einen neuen Allrounder - ein Brot das man zu allem als Beilage nutzen kann und das auch zum Frühstück oder Abendbrot geeignet ist. Ich fand es besonders zum Grillen toll weil man es sowohl mit Kräuterbutter als auch mit Chutney kombinieren konnte. Gut, zum Abendbrot mag ich etwas kräftigere Brote meist lieber, aber das Brot passt sowohl zu süßem als auch zu herzhaftem Belag.



Zutaten für 1 großes Brot:

Vorteig:

100g Weizenvollkornmehl

200g Weizenmehl, Typ 550

20g Sauerteig

200ml Wasser

Hauptteig:

700g Weizenmehl, Typ 550

20g Salz

8g frische Hefe

30g Honig

10g Rapsöl

410g Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben und mit der Gabel gut verrühren. 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.



Danach sollte der Teig ordentlich aktiv sein und sein Volumen deutlich vergrößert haben.



Hefe und Salz in 110ml Wasser lösen und mit dem Vorteig verrühren. Dann alle Zutaten für den Hauptteig in die Küchenmaschine geben und erst 5 Minuten langsam und dann 5 Minuten schnell verkneten bis ein recht straffer und elastischer Teig entsteht.



Den Teig drei Stunden gehen lassen und dann drei bis viermal falten.



Ordentlich mit Mehl bestäuben und mit dem Schluss nach unten für 90 Minuten in ein längliches Gärkorbchen geben.

Den Backofen auf 230°C vorheizen. Bei mir im Brotbackmodus mit Schwaden, sonst mit einer Schale Wasser unten im Backofen.

Das Brot auf das heiße Backblech kippen und sofort in den Ofen schieben. Nach 20 Minuten reduziere ich die Temperatur auf 180°C. So darf das Brot noch 30 Minuten fertig backen. In den letzten 5 Minuten lasse ich die Ofentür einen Spalt weit offen stehen.

Den Boden vom Brot abklopfen - klingt es hohl ist es fertig. Das Brot auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



Jetzt dürft ihr es anschneiden!

Die Krume ist super luftige und die Kruste ein wenig knusprig.



©katha-kocht.de