

Sauerteigbrot

Leckerer Sauerteigbrot im "Kleinen Zaubermeister" von Pampered Chef® gebacken.

Gericht	Brot
Länder & Regionen	Deutschland, Weltweit
Keyword	Sauerteig
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Zubereitungszeit	50 Minuten
gehen lassen	12 Stunden
Arbeitszeit	20 Minuten
Portionen	4 Personen
Kalorien	500 kcal
Autor	Inga Gellweiler

Zutaten

- 50 g Sauerteigansatz
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 50 g Wasser lauwarm
- 230 g Roggenmehl 1150
- 120 g Dinkelmehl 630
- 30 g Dinkelvollkornmehl
- 7 g Salz
- 1/2 TL Brotgewürz
- 225 g Wasser

Anleitungen

1. Sauerteigansatz in ein Gefäß mit Deckel z.B. "kleine Nixe" füllen und mit 50g Roggenvollkornmehl und 50g Wasser vermengen; ca. 12 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Sauerteig mindestens verdoppelt hat.
2. 2-3 EL vom Sauerteig in kleines Schraubglas mit Deckel füllen und für das nächste Brot im Kühlschrank aufbewahren - das ist der neue Sauerteigansatz.
3. Restlichen Sauerteig in eine große Schüssel mit Deckel z.B. "große Nixe" füllen und mit 230g Roggenmehl, 120g Dinkelmehl und 30g Dinkelvollkornmehl sowie dem Salz, Brotgewürz und den 225g Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Mit dem Deckel verschließen und ca. 12 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.
4. Den fertigen Teig auf eine leicht bemehlten Unterlagen zu einem Brotlaib formen und in die leicht gefettete und bemehlten "Kleinen Zaubermeister" legen. Den Teig leicht bemehlen - am Besten mit dem Streufix - und mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden.
5. Den "Kleinen Zaubermeister" auf das Rost in den kalten Backofen geben und bei 230°C Ober-/Unterhitze auf der unterste Schiene für ca. 55 Minuten backen. Bleibt auf Augenkontakt, da jeder Backofen unterschiedlich ist.
6. Nach dem Backen mit den Packs an! Silikonhandschuhen die Brotbackform aus dem Ofen holen. Das Brot aus der Form lösen und auf dem Gitterrost abkühlen lassen. Klopfest nicht vergessen!

Rezept-Anmerkungen

geht wie von selbst