

Rezept für ein selbst gemachtes Sauerteigbrot

Zutaten

- 275 ml lauwarmes Wasser
- 125 g Roggenmehl, Type 960
- 125 g Weizenmehl, Type 700
- 125 g Weizenvollkornmehl
- eine Prise Salz
- Brotgewürz je nach Wunsch
- 125 g Sauerteig
- etwas Roggenmehl zum Bestäuben



Außerdem benötigen Sie

- ein Gärkörbchen
- Backpapier
- Backblech

Zubereitung

1. Wasser in eine Rührschüssel geben. Die restlichen Zutaten Mehl, Salz, Brotgewürz und Sauerteig dazugeben und fünf Minuten lang zu einem weichen Teig verkneten.
2. Den Teig circa sechs bis acht Stunden zugedeckt gehen lassen.
3. Nach der Gehzeit den Teig zu einem Brotlaib formen. Mit der „Naht“ nach unten vorsichtig in das mit Mehl bestäubte Gärkörbchen geben.
4. Das fertig geformte Brot im Gärkörbchen nochmals etwa zwei Stunden gehen lassen.
5. Den Backofen 30 Minuten lang auf 250 °C Heißluft vorheizen lassen.
6. Das Brot aus dem Gärkörbchen heraus auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und sofort in den Backofen geben.
7. Die Ofentemperatur auf 230 °C reduzieren und das Brot mit viel Dampf (Eiswürfel oder ein Schälchen mit Wasser unten in den Ofen legen) circa 40 Minuten backen lassen.