

**Kochen**

**Jörg Schmid**

**Montag, 20.05.2024**

**Weizenbrot mit Sauerteig**

**Für 2 Brote à 750 g**

**Zutaten**

**Für den Weizensauer – Stufe 1:**

25 g Weizenmehl Type 812  
2,5 g Anstellgut – Weizen  
25 g Wasser

**Für den Weizensauer – Stufe 2:**

50 g Sauerteig Stufe 1  
25 g Weizenmehl Type 812  
25 g Weizenvollkornmehl  
100 g Wasser

**Für das Brühstück:**

40 g Weckmehl  
50 g Weizenmehl Type 812  
400 g Wasser (kochend heiß)

**Für den Weizensauer- Stufe 3:**

200 g Sauerteig Stufe 2  
200 g Weizenmehl Type 812  
80 g Wasser

**Für den Hauptteig:**

675 g Weizenmehl Type 812  
26 g Salz  
220 g „Wasser 1“  
etwa 65 g „Wasser 2“  
Optional 100 g fermentierter Teig

**Außerdem:**

digitale Küchenwaage  
Küchenmaschine  
(digitales) Küchenthermometer  
Öl zum Bearbeiten  
Kunststoffdose  
Teigkarte  
Mehl zum Bearbeiten  
2 Gärkörbchen

**Zubereitung**

**1. Für die Sauerteig-Stufe 1** Mehl, Anstellgut und Wasser in eine Schüssel geben gut mit einem Silikonschaber oder Löffel mischen. Das Wasser sollte etwa 35-40 Grad warm sein. Die gewünschte Teigtemperatur liegt bei 28 Grad. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 12 Stunden reifen lassen.

**2. Für die Sauerteig-Stufe 2** die Sauerteig-Stufe 1, beide Mehle und Wasser in eine Schüssel geben und wie oben mischen. Das Wasser sollte etwa 35-40 Grad warm sein. Die gewünschte Teigtemperatur liegt bei 30 Grad. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 3 Stunden. Reifen lassen.

**3. Für das Brühstück** das Weckmehl in eine kleine Pfanne geben und goldbraun anrösten,

dabei die Pfanne gelegentlich rütteln, so dass die Semmelbrösel gemischt werden.

4. Weckmehl und Mehl in eine Schüssel geben und mit kochend heißem Wasser überbrühen und wie oben verrühren. Brühstück mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, abkühlen lassen.

5. **Für die Sauerteig-Stufe 3** die Sauerteig-Stufe 2 Mehl und Wasser in eine Schüssel geben und wie oben mischen. Das Wasser sollte etwa 35-40 Grad warm sein. Die gewünschte Teigtemperatur liegt bei 30 Grad. Den Sauerteig abdecken und wie oben etwa 3 Stunden reifen lassen.

6. **Für den Hauptteig** den gesamten Sauerteig, Brühstück, Mehl, Salz, „Wasser 1“ und fermentierten Teig (optional) in eine Schüssel geben und 8 Minuten langsam (erste Stufe der Küchenmaschine) mischen und 3 Minuten schnell (zweite Stufe der Küchenmaschine) kneten.

7. Dann das „Wasser 2“ zugeben und nochmal 3 Minuten langsam kneten und 1 Minute schnell laufen lassen. Den Teig in eine große verschließbare Kunststoffdose oder in eine Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank lagern.

8. Am folgenden Tag, die Dose etwa 2 Stunden vor dem Aufarbeiten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

9. 2 Gärkörbchen sorgfältig mit Mehl ausstäuben.

10. Den Teig mit einer Teigkarte an den Dosenrändern lockern, so dass dir Teig aus der umgedrehten Dose auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche rutschen kann. Teig mit der Teigkarte in 3 gleichgroße Portionen teilen.

11. Teig rund aufarbeiten und mit dem Schluss nach oben in die vorbereiteten Gärkörbchen legen. Teiglinge etwa 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

12. Dann bei voller Gare etwa 1 Stunde im Kühlschrank „gegenkühlen“.

13. Inzwischen den Backofen mit einem Backstein auf dem Rost im unteren Ofendrittel auf mindestens 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

14. Die Brote auf den Backstein in den heißen Ofen schieben und gut bedampfen nach 10 Minuten den Ofen auf 220 Grad zurückschalten. Die Backofentür kurz öffnen und den heißen Schwaden ablassen.

15. Nach weiteren 20 Minuten auf 190 Grad zurückschalten und weitere 25-30 Minuten backen.

Brote auf einem Gitter auskühlen