

Sauerteigbrot

Zutaten für den Vorteig:
5 EL Sauerteig
200 g Weizenmehl Typ 1050
100 g Dinkelmehl Vollkorn
300 ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

250 g Roggenvollkornmehl
400 g Weizenmehl Typ 1050
250 g Dinkelvollkornmehl
600 ml Wasser
3 TL Salz
2 TL Brotgewürz
Vorteig
(ausreichend für 2 Brote)



Alle Zutaten für den Vorteig verrühren und 24 h gehen lassen.

Anschließend die Zutaten für den Hauptteig verrühren. 4 h an einem warmen Ort gehen lassen. 1 x pro Stunde leicht kneten. 2 Laibe Brot formen und in Gärkörbchen drücken, dann noch 30 min darin gehen lassen. Ofen auf 250 Grad vorheizen und Pizzastein auf Rost legen. Brote auf Pizzastein legen. Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen. Temperatur nach 10 min auf 220 Grad reduzieren. Nach ca. 30 min Wasser aus Ofen rausnehmen und Dampf ablassen. 30 min bei 180 Grad fertig backen. Guten Appetit.