

Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe

Einfaches Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe

Nach langer Zeit gibt es heute mal wieder ein Brotrezept mit Sauerteig. Ein einfaches, aber wirklich leckeres Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe. Das Weizenbrot wird durch die lange Teigruhe innen schön locker und von außen super knusprig. Mein Weizensauerteig ist schon ein paar Monate alt und daher kann ich ihn inzwischen gut ohne die Zugabe von Hefe verwenden. Wenn euer Sauerteig noch relativ jung und nicht so aktiv ist, könnt ihr eine kleine Menge Hefe dazu geben, damit das Brot auch schön aufgeht. Meine Familie und ich lieben Sauerteigbrot, welches man hier auf Fuerteventura nur schwer kaufen kann. Daher ist so ein Sauerteig Anstellgut im Kühlschrank eine tolle Sache.

Für den Sauerteig und den Hauptteig habe ich Weizenmehl Type 550 verwendet. Anstelle dessen, könnt ihr aber auch Type 405, T65 oder 1050 verwenden. Gebacken habe ich das Brot in einem vorgeheizten Topf mit Deckel, so wird das Brot meiner Meinung nach am schönsten. Hierfür eignet sich ein Dutch Oven ganz prima. Aber auch andere Gusseiserne Töpfe, Emaille Töpfe, oder ein Römertopf, kann man zum Brotbacken gut verwenden.

Knuspriges Weizenbrot mit Sauerteig frisch aus dem eigenen Backofen

Für das Sauerteig-Weizenbrot zuerst die Zutaten für den Sauerteig in ein Glas, oder eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Anschließend abgedeckt und an einem warmen Ort, für etwa 4 Stunden stehen lassen. Die Zutaten für den Hauptteig in eine Schüssel, oder eine Küchenmaschine geben, den Sauerteig dazu tun und für gute 7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das Salz dazu geben und für weitere 3-5 Minuten kneten. Den Teig in eine leicht geölte Box mit Deckel, oder eine Schüssel geben und abgedeckt für etwa 6 Stunden ruhen lassen. Nach 30, 60, und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Den Teig nun auf die Arbeitsfläche geben und zu einem beliebigen Laib formen. Mit der Unterseite nach oben in einen leicht bemehlten Gärkorb, oder in eine mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegte Schüssel legen und den Teig gut verschließen. Abgedeckt für 10-12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen samt Topf auf 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Gärkorb auf ein Stück leicht bemehltes Backpapier stürzen und nach Belieben einschneiden. Das Brot nun samt Backpapier in den heißen Topf setzen, den Deckel schließen und in den Ofen stellen. Die Temperatur direkt auf 230°C reduzieren und für 20 Minuten backen. Danach den Deckel vom Topf entfernen, die Temperatur auf 210°C senken und das Brot für weitere 30 Minuten fertig backen. Anschließend komplett auskühlen lassen, damit es beim Schneiden nicht kaputt geht.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN

TOLLE BROTBÄCKFORMEN FINDET IHR HIER

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
