

Weißbrot mit Sauerteig und Vorteig

- Sonntag, September 27, 2009

<https://ketex.de/blog/weisbrot-mit-sauerteig-und-vorteig/>

Durch die Aussage meiner Frau: " Du backst immer so was Kompliziertes! Back doch mal was Einfaches, was aber auch lecker schmeckt!" bin ich auf dieses "alte" Rezept von mir gestoßen. Ein einfaches Weißbrot, das man freigeschoben, aber auch im Kasten backen kann. Es ist sehr feinporig, ähnlich wie ein Toastbrot. Durch Vorteig und Sauerteig hat das Brot einen feinen, leckeren Geschmack.

1. Sauerteig

- 50 g [Weizenmehl 550](#)
- 50 g Wasser
- 5 g [Weizen-ASG](#) (Anstellgut)

Das Ganze zusammenrühren und 16 Std. bei 26° stehenlassen.

2. Vorteig

("Hebel")

- 75 g [Weizenmehl 550](#)
- 75 g [Dinkelmehl 630](#)
- 37 g [Roggenmehl 1150](#)
- 187 g Wasser
- 2 g Hefe

Auch hier alles zusammenmischen und glattrühren. Dann bei Zimmertemperatur 16 Std. stehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 125 g [Weizenmehl 550](#)
- 125 g [Dinkelmehl 630](#)
- 13 g [Roggenmehl 1150](#)
- 63 g Wasser
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 12 g Salz
- 8 g Hefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alles in die Mischschüssel der [Küchenmaschine](#) geben und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist (ich habe im [Spiralkneter](#) 15 Minuten geknetet.)

20 Minuten Teigruhe, dann nochmal mit der Hand kurz durchkneten, wirken und in ein bemehltes [Gärkörbchen](#) geben.

Etwa 60 min. gehen lassen. Auf den [Schiesser](#) stürzen und bei 230° mit starkem Schwaden einschießen. Nach 15 Min. herunterschalten auf 180° und noch 35 Min. zu Ende backen.

Es mag ein einfaches Rezept sein, aber der Geschmack ist einfach lecker.

Weißbrot mit Sauerteig und Vorteig

Durch die Aussage meiner Frau: "Du backst immer so was Kompliziertes! Back doch mal was Einfaches, was aber auch lecker schmeckt!" bin ich auf dieses "alte" Rezept von mir gestoßen. Ein einfaches Weißbrot, das man freigeschoben, aber auch im Kasten backen kann. Es ist sehr feinporig, ähnlich wie ein Toastbrot. Durch Vorteig und Sauerteig hat das Brot einen feinen, leckeren Geschmack.

- Küchenmaschine
- Spiralkneter
- Gärkörbchen
- Schießer

1. Sauerteig

- 50 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 5 g Weizen-ASG

2. Vorteig ("Hebel")

- 75 g Weizenmehl 550
- 75 g Dinkelmehl 630
- 37 g Roggenmehl 1150
- 187 g Wasser
- 2 g Hefe

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 125 g Weizenmehl 550
- 125 g Dinkelmehl 630
- 13 g Roggenmehl 1150
- 63 g Wasser
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL)
- 12 g Salz
- 8 g Hefe

1. Sauerteig

1. Das Ganze zusammenrühren und 16 Std. bei 26°C stehenlassen.

2. Vorteig

1. Auch hier alles zusammenmischen und glattrühren. Dann bei Zimmertemperatur 16 Std. stehen lassen.

3. Hauptteig

1. Alles in die Mischschüssel der Küchenmaschine geben und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist (ich habe im Spiralknetter 15 Minuten geknetet.)
2. 20 Minuten Teigruhe, dann nochmal mit der Hand kurz durchkneten, wirken und in ein bemehltes Gärkörbchen geben.
3. Etwa 60 min. gehen lassen.
4. Auf den Schiesser stürzen und bei 230° mit starkem Schwaden einschießen. Nach 15 Min. herunterschalten auf 180° und noch 35 Min. zu Ende backen.

Brot

Deutsch

Dinkelmehl, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

-