

# Kastenweißbrot (lange, kalte Führung)

- Montag, Januar 04, 2010

<https://ketex.de/blog/kastenweisbrot-lange-kalte-fuehrung/>

*Nach den letzten etwas komplizierteren Rezepten jetzt ein relativ einfaches Brot. Man kann dieses Brot auch sehr gut mit 150 g Rosinen backen, sollte aber dann das Salz auf 10 g reduzieren und durch 10 g Zucker ersetzen. Hier in NRW nennt man es dann Stuten.*

*Die lange, kalte Führung gibt dem Brot einen wunderbaren Geschmack!*

## 1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g Weizenmehl 812 (kann man durch eine Mischung von 71 g Weizenmehl 550 und 79 g [Weizenmehl 1050](#) ersetzen)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Hefe

Alles klümpchenfrei verrühren. Bei Raumtemperatur 2 Std. anspringen lassen und dann für 10 Std. in den Kühlschrank bei 5° stellen.

## 2. Hauptteig

(für zwei Laibe à 850 g)

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 300 g Weizenmehl 812 (kann man durch eine Mischung von 143 g Weizenmehl 550 und 157 g [Weizenmehl 1050](#) ersetzen)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 320 g Wasser
- 20 g Salz
- 6,7 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#) (wer keins hat, einfach weglassen)

Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten kneten (ich knete 15 Minuten im [Spiralkneter](#)).

Dann den Teig in leicht geölte [Teigwanne](#) oder eine große Schüssel geben und wiederum für 12 Std in den Kühlschrank bei 5° stellen.

Am Backtag den Teig akklimatisieren lassen und in zwei Teile teilen. Rundwirken, dann lang wirken und in zwei gut gefettete [Kastenformen](#) geben. Bei 32° (dazu braucht man in der Regel eine [Gärbox](#)) 90 Minuten zur Gare stellen. Bei Raumtemperatur dauert die Gare entsprechend länger. Oben einschneiden und bei 230° 45 Minuten backen. Kräftig schwaden, nach 10 Minuten die Backofentür öffnen und den Dampf ablassen.

---

-