

# Bauernweißbrot

- Samstag, Juli 14, 2012

<https://ketex.de/blog/bauernweisbrot/>

*Durch den Vorteig und die lange, kalte Führung hat dieses Brot einen sehr aromatischen Geschmack. Ich weiß, es ist ein ziemlicher Zeitaufwand für ein einfaches Weißbrot, aber es lohnt sich wirklich.*

## 1. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl 550](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 230 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Mehl klümpchenfrei verrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur 2 Std. stehen lassen. Dann für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 400 g [Weizenmehl 550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 190 g Wasser
- 10 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alles gut durchmischen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Mit der Hand sollte man mindestens 20 Minuten kneten! Den Teig aus der Schüssel nehmen und einmal strecken und falten ([stretch & fold](#)). Danach den Teig in eine große Schüssel geben, die auch wieder mit Klarsichtfolie abgedeckt wird, und für 12-16 Stunden bei 5 ° in den Kühlschrank stellen.

Nach dieser Zeit den Teig 60-90 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, dann wieder einmal stretch & fold machen. Rundwirken und in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) legen.

Die Gare ist ca. 75 Minuten bei 26°.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen, den Teigling vorsichtig auf ein Backblech oder einen [Schmesser](#) stürzen und in den Ofen schieben.

Bei 230° solange backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist, und dann noch weitere 45 Minuten bei

180° fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen.

Zur Kontrolle, ob das Brot fertig gebacken ist, klopft man auf die Unterseite. Es sollte schön hohl klingen.

## Bauernweißbrot

*Durch den Vorteig und die lange, kalte Führung hat dieses Brot einen sehr aromatischen Geschmack. Ich weiß, es ist ein ziemlicher Zeitaufwand für ein einfaches Weißbrot, aber es lohnt sich wirklich.*

- Gärkörbchen
- Schießer

### 1. Vorteig

- 200 g Weizenmehl 550
- 30 g Roggenmehl 1150
- 230 g Wasser
- 2,5 g Hefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 70 g Roggenmehl 1150
- 190 g Wasser
- 10 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

### 1. Vorteig

1. Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Mehl klümpchenfrei verrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur 2 Std. stehen lassen. Dann für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### 2. Hauptteig

1. Alles gut durchmischen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Mit der Hand sollte man mindestens 20 Minuten kneten! Den Teig aus der Schüssel nehmen und einmal strecken und falten (stretch&fold). Danach den Teig in eine große Schüssel geben, die auch wieder mit Klarsichtfolie abgedeckt wird, und für 12-16 Stunden bei 5 ° in den Kühlschrank stellen.
2. Nach dieser Zeit den Teig 60-90 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, dann wieder einmal stretch & fold machen. Rundwirken und in ein gut bemehltes Gärkorbchen legen.
3. Die Gare ist ca. 75 Minuten bei 26°.
4. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen, den Teigling vorsichtig auf ein Backblech oder einen Schiesser stürzen und in den Ofen schieben.
5. Bei 230° solange backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist, und dann noch weitere 45 Minuten bei 180° fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen.
6. Zur Kontrolle, ob das Brot fertig gebacken ist, klopft man auf die Unterseite. Es sollte schön hohl klingen.

Brot

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

---

-