

Rustikales Weißbrot mit 50% gesäuertem Vorteig

- Samstag, August 01, 2009

<https://ketex.de/blog/rustikales-weisbrot/>

Hier ein Rezept vom Brotpapst Jeffrey Hamelman, das von Nontox aus dem Sauerteigforum verändert worden ist. Ich habe es mit dem französischen Weizenmehl T 65 (hat einen erhöhten Glutenanteil) nachgebacken. Ich verwende deswegen nur noch dieses Mehl anstelle des normalen 550-er Mehls bei all meinen Gebäcken. Weil ich davon so begeistert bin, biete ich es jetzt auch in meinem Shop in Kleinmengen (ab 2 kg) an.

Der gesäuerte Vorteig, wie Nontox angibt, ist in Wirklichkeit ein Sauerteig aus verschiedenen Mehlen. Diese Kombination der Mehle ergibt einen äußerst intensiven und leckeren Geschmack.

1. Gesäuertes Vorteig (Sauerteig)

- 300 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [französisches Mehl T 65](#) benutzt)
- 100 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 100 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 300 g Wasser
- 9 g Salz
- 15 g [Roggen-ASG \(Anstellgut\)](#)

Alles gut vermischen und für 16 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g [Weizenmehl 550](#) (oder [französisches Weizenmehl T 65](#))
- 390 g Wasser
- 9 g Salz
- 3,5 g Hefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Den Brotteig aus den Zutaten zunächst ohne den Vorteig in der [Küchenmaschine](#) kneten. Wenn der Teig zusammengekommen ist, auch den Vorteig in lockeren Stückchen darunterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Ich knete den Teig im [Spiralkneter](#) 15 Minuten. Er sollte glatt sein, aber nicht voll ausgeknetet.

In den jetzt anstehenden 2,5 Stunden Ruhezeit falte ich den Teig zweimal in der [Stretch&fold](#)-Methode.

Der Teig geht nur etwas auf (wenn auch nicht so schnell wie mit Hefe), aber gleichmäßig und stabil.

Dann den Teig in 2 gleich große Stücke teilen, wirken, in (ovale) [Gärkörbchen](#) geben und bis zu 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Ofen mit [Backstein](#) frühzeitig aufheizen. Das Brot nach einem sorgfältigen Einschnitt mit dem [Bäckermesser](#) bei starker Beschwädung (!!) und hoher Temperatur (250°) einschließen. 15 Minuten bei 250°, danach bei 180° langsam ausbacken – etwa noch 35 Minuten. Nicht vergessen, nach 15 Minuten den Dampf abzulassen.

Das Brot hat eine cremefarbige Krume mit einer schönen großen Porung. Der Geschmack ist für mich einzigartig.

-