

Nur Mehl, Wasser und Salz

- Mittwoch, Oktober 15, 2014

<https://ketex.de/blog/nur-mehl-wasser-und-salz/>

Nach längerer Zeit musste mein Weizenanstellgut mal wieder seine Arbeit verrichten, und ich habe mich für dieses puristische Rezept entschieden.

Einfach nur Mehl, Wasser und Salz. Durch die Retardierung für 24 Stunden im Kühlschrank erhält man ein sehr wohlschmeckendes Weißbrot mit einer feinen Porung.

Für einen Brotblogger ist es nicht leicht, nach über 200 Rezepten immer wieder neue, gelingsichere und nachbackbare Rezepte zu suchen und zu finden. Die Jagd nach immer neuen Zutaten und Kreationen möchte ich einfach nicht mitmachen, und deshalb habe ich mich bewusst für dieses einfache Rezept entschieden.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 250 g [Weizenmehl 1050](#)
- 250 g Wasser
- 25 g [Weizenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und für 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

(2 Brote à ca. 820 g)

- Sauerteig
- 250 g [Weizenmehl 1050](#)
- 500 g [Weizenmehl 550](#)
- 400 g Wasser
- 24 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 12-15 Minuten kneten. Danach sofort zwei Teiglinge abwiegen und schön rundwirken. Gut bemehlen und mit einem dünnen Rollholz einmal in der Mitte quer eindrücken und rollen, dann einmal längs eindrücken und rollen. Die entstandenen Rillen gut bemehlen, wieder

zusammendrücken und mit dieser Seite nach unten in gut bemehlte [Gärkörbchen](#) legen. Ich habe dann die Gärkörbchen in einen aufgeblasenen Müllbeutel gestellt und für 24 Stunden in den Kühlschrank (+5°) verfrachtet.

Am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen, 1-2 Stunden akklimatisieren lassen und dann bei 230° 45 Minuten abbacken. Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

-