

Weißbrot mit getrocknetem Weizensauerteig als zusätzlichen Aromageber

- Montag, Juni 15, 2015

<https://ketex.de/blog/weissbrot-mit-getrockneten-weizensauerteig/>

Seitdem ich die [kleinen 750 g-Kastenformen](#) in meinen Shop aufgenommen habe, bekomme ich laufend Anfragen nach Rezepten dazu. Hier nun ein Weißbrot mit langer, kalter Führung und zusätzlichem Aromageber (getrocknetem Weizensauerteig). Die ersten Testesser waren vollauf begeistert und meinten, es sei wie das Weißbrot, das sie früher beim Handwerks-Bäcker kaufen konnten.

Sicher, einige Brobackkünstler werden dieses Rezept als ziemlich trivial abtun, aber ich habe mir auf die Fahne geschrieben, einfache Rezepte, die für jedermann gut nachzubacken sind, in meinem Blog vorzustellen. Ich wünsche viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken.

Die Teigmenge in diesem Rezept ist für drei 750 g-Formen (in Klammern für eine 750 g-Form), Teiginwaage ca. 510 g, Teigausbeute 163

1. Vorteig

- 112 g (38 g) [Weizenmehl T 65](#)
- 112 g (38 g) [Dinkelmehl 630](#)
- 25 g (8 g) [Roggenmehl 1150](#)
- 250 g (84 g) Wasser
- 2,5 g (0,8 g) Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt anspringen lassen. Wenn sich vereinzelt kleine Bläschen zeigen, für weitere 8-10 Stunden in den Kühlschrank bei +5° stellen (am besten morgens ansetzen und bis abends in den Kühlschrank stellen).

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g (100 g) [Weizenmehl T 65](#)
- 300 g (100 g) [Dinkelmehl 630](#)
- 70 g (23 g) [Roggenmehl 1150](#)
- 325 g (108 g) Wasser
- 6 g (2 g) Frischhefe
- 16 g (5 g) Salz
- 16 g (5 g) [getrockneter Weizensauerteig](#) (zusätzlicher Aromageber)
- 20 g (7 g) Butter
- 15 g (5 g) (= 1 EL bzw. 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Abends alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 12-15 Minuten kneten, danach den Teig in eine [Teigwanne](#) geben (oder in eine große Schüssel, die mit einem angefeuchteten Tuch abgedeckt ist) und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde akklimatisieren lassen. Dann den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und erst rund und dann lang wirken.

Den Teig in die kleinen [750 g-Kastenformen](#) legen und mindestens 60-90 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen. Die Brote in der Mitte einmal einschneiden, in den Ofen stellen und mäßig schwaden. Nach 15 Minuten den Ofen auf 200° herunterstellen und noch 20 Minuten fertig backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

-