

# Zufallsbrot nach Günter Weber

- Sonntag, April 03, 2016

<https://ketex.de/blog/zufallsbrot-nach-guenter-weber/>

*Eigentlich wollte ich ein Brot nach Günter Weber backen! Ich hatte im Fernsehen einen Bericht über ihn und seinen Lorettohof gesehen und war der Meinung: "So ein Brot wie er im Filmbericht gezeigt hatte, bekommst Du auch hin".*

*Es wurde ein Sauerteig und ein Vorteig über Nacht angesetzt. Doch am nächsten Morgen kam mir Wichtigeres dazwischen, und beide Teige mussten bis zum nächsten Morgen warten. Ich roch an dem Sauerteig, da ich der Meinung war, er könnte doch ganz schön sauer sein, aber da es sich hier um ein 80/20 Weizenmischbrot mit einem Roggensauerteig handelte und dieser auch relativ klein war, war die Säure gar nicht so schlimm.*

*Also mischte ich alle Zutaten und ließ den Kneter seine Arbeit verrichten. Die vorgesehene Hefe ließ ich aber diesmal weg, da bei einer Standzeit von über 24 Stunden sich die Hefe im Vorteig ja sicher ausreichend vermehrt hatte. Heraus kam ein sehr würziges, aber nicht zu saures Brot, was uns sehr gut geschmeckt hat.*

*Es zeigt sich einmal mehr, dass die angegebenen Zeiten in den Rezepten nicht immer genau eingehalten werden müssen.*

*Ich bin aber der Meinung, man sollte sie weitgehend einhalten, damit man immer wieder ein reproduzierbares Brot backen kann, das in dieser Woche genauso schmeckt wie das nächste Brot, das man irgendwann wieder backt.*

## 1. Sauerteig

- 65 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 65 g Wasser
- 6,5 g [Roggenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen. Bei Raumtemperatur 18-20 Stunden. (Bei mir stand der Sauerteig 26 Stunden bei 26° in der [Gärbox](#).)

## 2. Vorteig

- 200 g Weizenmehl 812 oder [1050](#) (statt Type 812 kann man 95 g [Weizenmehl 550](#) und 105 g [Weizenmehl 1050](#) nehmen)
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren, und die Hefe im Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Es sollten sich vereinzelt kleine Bläschen zeigen. Danach den Teig bei +5° für 14 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben. (Bei mir stand er dann letztlich auch 26 Stunden.)

### 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 65 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 340 g Weizenmehl 812 oder [1050](#) (statt Type 812 kann man 162 g [Weizenmehl 550](#) und 178 g [Weizenmehl 1050](#) nehmen)
- 170 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz \(enzymaktiv\)](#)

Wer sich an dieses Rezept und die originalen Reifezeiten hält, sollte noch 10 g Frischhefe zum Teig geben. Bei längerer Stehzeit im Kühlschrank bitte die Hefe reduzieren.

#### [Zubereitung](#)

Zubereitung

### 4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 8-10 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.

Den Teig jetzt schön rundwirken und in ein gut bemehltes, mit einem [Leinentuch](#) oder [Baumwolltuch](#) ausgelegtes [Gärkörbchen](#) geben. Die Gare ist je nach Temperatur, Zugabe von Hefe und Triebfreudigkeit des Sauerteiges unterschiedlich. Bei 26° (in der [Gärbox](#)) und Hefezugabe dauert die Gare etwa 70 Minuten. Bei Raumtemperatur und mit Hefe könnte ich mir vorstellen, dass die Gare auch ca. 2-2,5 Stunden dauert. Bitte die Fingerprobe machen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Das Brot in den Ofen geben und sehr gut schwaden. Nach 10 Minuten den Wasserdampf wieder abziehen lassen und nach 15 Minuten den Ofen auf 180° zurückstellen. Jetzt noch 45 Minuten backen. Das Brot ist bei einer Kerntemperatur von 93 – 98° durch gebacken. Man kann aber auch nur die Klopfprobe machen. Es sollte sehr schön hohl klingen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

---

-