

Gassenhauer – Sauerteigbrot ohne Hefe



Aromatisches Roggen-Mischbrot mit toller Kruste

2

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

Grundsauerteig

(Am Vortag ansetzen)

100 g Roggenmehl Type 997

70 g Wasser

5 g Anstellgut

Weizensauerteig

(Am Vortag ansetzen)

250 g Weizenmehl Type 550

250 g Wasser

6 g Anstellgut

Hauptteig

175 g reifer Grundsauerteig

506 g reifer Weizensauerteig

500 g Roggenmehl Type 997

150 g Weizenmehl Type 550

350 g Wasser

18 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die beiden Sauerteige aktivieren, dazu jeweils das Anstellgut mit den angegebenen Mengen Mehl und Wasser mischen und an einem warmen Ort (ca. 25 °C) 15-18 Stunden reifen lassen.
2. Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hauptteig auf der langsamsten Stufe der Küchenmaschine für 5-6 Minuten zu einem gatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
3. Zwei Gärkörbe mit Mehl ausstäuben und zur Seite stellen.
4. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche halbieren, rund wirken und mit dem Schluss nach unten in die Körbe legen. Körbe abdecken.
5. Je nach Triebkraft des Weizensauerteigs beträgt die Ruhezeit 50-65 Minuten. (Bei mir waren es 90 Minuten.)
6. Den Backofen frühzeitig auf 250°C vorheizen. Ein Backblech mit aufheizen.
7. Nach der Ruhezeit das Backblech aus dem Ofen holen, mit Backpapier belegen und die Brote aus den Körben auf das Blech stürzen. Die Brote mit viel Schwaden backen, dazu eine Schüssel mit Eiwürfeln oder kaltem Wasser unten in den

Backofen stellen.

8. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren. Anschließend die Brote weitere 45-55 Minuten fertig ausbacken. Schwaden nach der gewünschten Rissbildung ablassen, dazu die Backofentür ganz öffnen, die (ACHTUNG - heiß!) Schüssel aus dem Ofen entfernen und die Tür 3-4 Minuten ganz oder einen Spalt offen lassen.