

Opa Willis Sauerteigbrot

Zutaten für den Sauerteig:

- 240 g Roggenmehl Typ 1150
- 48 g Anstellgut
- 192 g Wasser

Am Vortag zunächst einen Sauerteig ansetzen. Dafür Roggenmehl, Anstellgut und Wasser in eine Rührschüssel geben und etwa 5 Minuten auf niedriger Stufe mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts verrühren. Den Sauerteig mit Frischhaltefolie abdecken und circa 16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zutaten für den Brotteig (für 3 Brote):

- 480 g Sauerteig
- 369 g Roggenmehl Typ 1150
- 400 g Weizenmehl Typ 1050
- 568 g Wasser
- 16 g frische Hefe
- 18 g Salz

Roggen- und Weizenmehl in eine Rührschüssel geben und mit dem fertigen Sauerteig, Hefe, Wasser und Salz vermengen. Mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten und im Anschluss circa 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Gärkörbchen mit Mehl ausstauben und den Teig in 600-g-Portionen abwiegen. Die Portionen rundwirken, d.h. den Teig mithilfe der Handflächen von außen nach innen falten, bis er eine runde Form erhält. In Gärkörbchen legen und weitere 30-40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Backofen auf 230-240 Grad vorheizen. Die Brote aus den Körbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und den Teig kurz aufreißen lassen. Kurz bevor die Brote in den heißen Ofen kommen, einen großen Schuss kaltes Wasser in den Ofen gießen, damit Dampf entsteht. Das Blech einschieben und die Brote 50-60 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 27.08.2023

Koch/Köchin: Jessika Remmers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen