Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Sauerteigbrot

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Hausmannskost | Österreichisch | Vegetarisch



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel vermengen, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 3 Stunden ruhen lassen.
Trockenhefe in warmen Wasser mit Zucker lösen, ca. 5 Minuten quellen lassen, mit dem Vorteig und den restlichen Zutaten vermengen und zu einem Teig kne-ten. Zugedeckt eine weitere Stunde ruhen lassen, bis sich der Brotteig verdoppelt hat.
Etwas Roggenmehl auf eine glatte Fläche streuen. Da-rauf den Teig mit den Händen nochmals durchkneten und zu einer runden, glatten Kugel formen. Die Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Roggenmehl bestäuben und die Oberfläche ein-ritzen. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen.
Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Das Backblech mit dem Laib in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Brot nun 45 Minuten lang backen. Die Tempe-ratur alle 15 Minuten um 30 °C reduzieren (15 Min/ 230 °C, 15 Min/200 °C, 15 Min/170 °C).
Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Un-terseite hohl klingt.
Fini's Tipp: Ein paar Eiswürfeln in den Ofen dazule-gen, die Feuchtigkeit lässt die Kruste noch knuspriger werden!

Zutaten

- Zutaten für 1 Laib Brot
- Zutaten für den Vorteig:
- 400 g Finis Feinstes Roggenmehl
- 400 ml Wasser
- 100 g Sauerteig Ansatz
- Zutaten für den Brotteig:
- 450 g Finis Feinstes Weizenmehl glatt
- 250 ml Wasser
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL Brotgewürz