

23. Januar 2010

## Weißbrot mit Weizensauerteig

Und noch ein Weißbrot. Dieses ist auf Anregung durch Ketex und Bäcker Süpke entstanden. Es hat eine feinporige, weiche Krume und schmeckt hervorragend.

### Weizensauerteig

- 140 g Weizensauerteig (TA 150)

### Vorteig

- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Wasser
- 1 g Frischhefe
- 1 g Salz

### Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 150 g Weizenmehl 812
- 214 g Weizenmehl 550
- 8 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 200 g Wasser

Die Zutaten für den Vorteig vermischen und 18 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Vor dem Backen 2 Stunden akklimatisieren lassen. Dann alle anderen Zutaten zugeben und 15 Minuten erst langsam, gegen Ende etwas schneller verkneten bis sich der Teig gut von der Schüssel löst und homogen ist. 60 Minuten Teigruhe. Nach 30 Minuten zweimal falten. Dann den Teig nochmals falten, länglich wirken und in einem Gärkorb mindestens 60 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit Wasser abstreichen und einschneiden. Im auf 230°C vorgeheizten um stark beschwadeten Ofen 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200°C senken. Nach dem Backen nochmals mit Wasser abstreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*

