

24. August 2010

## Weißbrot nach Bäcker Süpke

Im kalten Winter, vier Tage nach dem vergangenen Heiligabend, bloggte Bäcker Süpke ein Weißbrotrezept und ein Bild dazu, das sehr verführerisch aussah. Nach fast acht Monaten habe ich das Brot nun nachgebacken. Ich habe mich für die Weizensauer-Variante entschieden, sie aber um einen Vorteig ergänzt. Der Teig ist sehr fest, was den Einschnitten sehr entgegen kommt. Die Krume ist weich und kleinporig, wie es sich für ein normales deutsches Weißbrot gehört. Etwas enttäuscht bin ich über die Geschmacksvielfalt: die gibt es nicht. Es schmeckt „langweilig“, neutral. Daran ändert auch der Vorteig nichts. Eine ganz schwach ausgeprägte säuerliche Note durch den Sauerteig konnte ich erschnuppern. Das einzige Highlight ist die dünne und knusprige Kruste. Andere helle Brote wie Baguettes esse ich auch gern mal pur. Bei diesem Weißbrot ist Belag wirklich zu empfehlen. Rein visuell eine Sensation, die Geschmacksnerven hat es aber bei mir nicht getroffen.

### Weizensauerteig

- 35 g Weizenmehl 550
- 35 g Wasser
- 2 g Anstellgut

### Vorteig

- 107 g Weizenmehl 550
- 107 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe
- 0,5 g Salz

### Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 305 g Weizenmehl 550
- 7 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 93 g Wasser
- 4 g Butter

Jeweils Sauerteig- und Vorteigzutaten vermengen.

Den Sauerteig mit einer Anfangsteigtemperatur von 28°C 16 Stunden bei Raumtemperatur lagern.

Den Vorteig 2 Stunden im Zimmer anspringen lassen, dann 16 Stunden im Kühlschrank aufbewahren und nochmals 2 Stunden an die Umgebungstemperatur vor dem Backen anpassen lassen.

Dann beide Teige mit den übrigen Teigzutaten 8 Minuten langsam und 4 Minuten auf zweiter Stufe verkneten.

20 Minuten Teigruhe, nach 15 Minuten einmal falten.

Den Teig kräftig rund und nach einer 5-minütigen Pause lang wirken.

Auf Backpapier 45-60 Minuten zur letzten Gare stellen. Zuvor aber bereits einschneiden.

Mit Wasser abstreichen und bei 220°C fallend auf 180°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Anschließend nochmals mit Wasser abstreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

