**Kräftig gesäuertes Sauerteig-Brot**

**Die Säure der ersten Sauerteigbrote zu steuern ist gar nicht so einfach. Es gibt einige Parameter, die darüber entscheiden, ob dein Brot mild oder sauer, geschmacklich flach oder komplex wird. Das Brot in diesem Rezept ist aromatisch ausgereift und hat eine angenehm kräftige Säurenote.**

### Ein Bild, das Essen, Stück, Brot, halb enthält. Automatisch generierte BeschreibungMein Zeitplan

Vortag

12:00 Uhr Wasser kalt stellen  
14:00 Uhr Sauerteig ansetzen

Backtag

08:00 Uhr Autolyseteig angesetzt  
08:30 Uhr Hauptteig kneten  
09:00 Uhr Dehnen und Falten  
09:30 Uhr Dehnen und Falten  
10:00 Uhr Dehnen und Falten  
10:30 Uhr Dehnen und Falten  
14:00 Uhr Preshape/Vorformen  
14:15 Uhr Formen  
15:30 Uhr Teig in Gefrierschrank stellen  
16:00 bis 16:50 Uhr Backen

## Zutaten

* 10g Anstellgut Weizen (oder doppelt, wenn nur eine Sorte Anstellgut)
* 10g Anstellgut Roggen (oder doppelt, wenn nur eine Sorte Anstellgut)
* 520g Weizen Typ 550 backstark oder Breadflour oder Tipo 0
* 140g Roggen Typ 1150 oder Roggen-Vollkornmehl
* 490g Wasser kühlschrankkalt (oder 20g weniger, wenn kein backstarkes Mehl)
* 15g Salz
* 10g Bassinage/Reservewasser kühlschrankkalt

## Zubereitung

### Vortag

**Wasser (bei mir: 12:00 Uhr)**500g Wasser kalt stellen

**Mischsauerteig ansetzen (bei mir: 14:00 Uhr)**  
10g ASG Weizen (oder doppelt, wenn nur eine Sorte Anstellgut)  
10g ASG Roggen (oder doppelt, wenn nur eine Sorte Anstellgut)  
140g Weizen Typ 550 backstark oder Breadflour oder Tipo 0  
140g Roggen 1150 oder Roggen-Vollkornmehl  
220g Wasser kühlschrankkalt  
Vermischen und 18 Stunden bei max. 20° Grad stehen lassen

### Backtag

**Autolyseteig (bei mir: 8:00 Uhr)**  
270g Wasser kühlschrankkalt  
380g Weizenmehl Typ 550 backstark oder Breadflour oder Tipo 0  
500g Sauerteig  
Per Hand oder mit einem Löffel gut vermengen, bis keine Mehlnester mehr erkennbar sind und dann abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**Hauptteig per Hand geknetet (bei mir: 8:30 Uhr)**  
Autolyseteig  
15g Salz  
10g Bassinage / Reserve- oder Knetwasser

* Siehe Video unten: So wie beim [Country Bread](https://www.brooot.de/mischbrote/country-bread-nach-chad-robertson/) wurde auch dieses Brot zubereitet. Den Autolyseteig mit dem Salz und etwas Wasser durch die Finger quetschen und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Das sollte recht schnell gehen, weil der Teig vorher schon 30min. in der Autolyse vorfermentiert wurde.
* Der Teig kommt jetzt in eine Teigwanne, die vorher leicht eingeölt wurde und wird luftdicht verschlossen.
* Nun reift der Teig bei ca. 20° Raumtemperatur mindestens 5 Stunden. Bei mir waren es 5,5 Stunden, kann auch etwas länger dauern, dann wird das Brot noch saurer.
* Teigtemperatur sollte bei ca. 20-21° liegen, wenn deutlich wärmer oder kälter, verkürzt oder verlängert sich die folgende Reifezeit.
* Den Teig während der Reife beobachten: Er muss wollig und dehnbar werden, sich verdoppeln und mit Luftbläschen versehen sein. Wenn er Luftlöcher bekommt, ist er zu weit und bekommt langsam aber sicher Übergare.
* Bei 30, 60, 90, 120 Minuten [Dehnen und Falten des Teigs um Sauerstoff einzuarbeiten.](https://www.brooot.de/lexikon/was-bedeutet-dehnen-und-falten/)
* Nach ca. 5,5 Stunden ist der Teig deutlich vergrößert und fällt auch beim Dehnen und Falten nicht immer gleich in sich zusammen, bzw. läuft nicht breit. Am Rand und im Teig selbst sind Luftbläschen zu sehen.
* Der Teig wird nun ohne Mehl auf die Arbeitsplatte gegeben.
* Nun etwas Mehl auf dem Teigling verteilen.
* Mit der Teigkarte schiebst du den Teig ein paar Mal auf Spannung. Das alles siehst du unten auch im Video.
* Unter einem Küchentuch ruht der Teigling für 15 bis 30 Minuten und läuft in dieser Zeit etwas breit.
* Nun wird der Teig mit der Teigkarte umgedreht, so dass die unbemehlte Fläche oben liegt und dann lang zu einem Tartine geformt (siehe Video unten).
* Der Teig ruht dann nochmal 5 Minuten.
* Den Teig mit der Teigkarte umdrehen und auf die Handflächen legen.
* Mit beiden Händen zusammenfalten und in ein leicht gemehltes längliches Gärkörbchen mit dem Schluss nach oben legen.
* Mit einem Küchentuch abdecken.
* Nun beginnt die Stückgare und der Teig reift ein letztes Mal im Raum ca. 1 1/4 Stunden.
* Nach ca. 1 Stunde Stückgare den Ofen mit einem Topf, Bräter oder Backstein auf 270° aufheizen. Schwader nicht vergessen, wenn freigeschoben wird.
* Nach 45min. Stückgare (Ofen zu der Zeit schon 15 Minuten aufgeheizt) lege ich den Teig noch einmal 30 Minuten in den Gefrierschrank. So geht er später besser auf und kann leichter eingeschnitten werden, bevor der Teig breit läuft.
* Gärkorb aus dem Gefrierschrank holen und den Teigling entweder direkt in den heißen Topf oder Bräter oder Schieber stürzen oder aber erstmal auf ein Stück Backpapier, damit man es leichter dann in den Ofen oder Topf legen kann ohne sich zu verbrennen!
* Die Oberfläche mit einem leicht schrägen schnellen Schnitt mit einem Rasiermesser oder Wellenmesser einschneiden ca. 0.5 cm tief. Bei mir ist das etwas misslungen. Ich bin kein Einschneide-Profi.
* Nun den Topf schließen oder das Brot mit Schieber einschießen. Bei frei geschoben nun [bedampfen](https://www.brooot.de/lexikon/was-heisst-schwaden-beim-brotbacken/).
* Ofen auf 250° herunterschalten.
* Mit Topf 25 Minuten bei geschlossenem Deckel backen, danach den Deckel abnehmen und auf 200° herunterschalten. Weitere 25 Minuten backen.
* Ohne Topf: 10 Minuten bei 250° unter Schwaden backen.
* Ohne Topf: Dampf kurz ablassen, Schwader rausnehmen aus dem Ofen.
* Ohne Topf: 40 Minuten bei 200° backen.
* Abkühlen lassen auf einem Rost.
* Fertig!

Video <https://youtu.be/klggTQHrxw4>

Anleitung und Homepage <https://www.brooot.de/mischbrote/handgeknetetes-kraeftig-gesaeuertes-brot/>