

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Roggen-Sauerteigbrot

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4-5 Brote)

Für den Sauerteig

- 720 g Wasser (35° C)
- 480 g Roggenmehl Type 960

Für das Brot

- 1500 g Roggenmehl Type 960
- 1200 g Sauerteig
- 740 g Wasser
- 30 g Salz
- 20 g Hefe

Zubereitung

1. Der erste Schritt – die Herstellung des Sauerteiges – beginnt bereits am Vortag. Das 35° C warme Wasser mit dem Roggenmehl vermengen und 16 Stunden bei Raumtemperatur rasten lassen. Sobald die Sauerteig-Mischung über Nacht Bläschen bildet, ist sie fertig.

2. Für das Roggen-Sauerteigbrot das Roggenmehl, den Sauerteig, das Wasser, die Hefe und das Salz miteinander vermengen und zu einem Teig kneten. Anschließend etwa 30 Minuten rasten lassen.

Quelle: ORF extra

- 3.** Dann den Teig in 4-5 Stücke teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Broten (Wecken) formen und anschließend für 30 Minuten in bemehlte Gärkörbe (Simperl) legen.
- 4.** Die Brote nach dem Rasten auf ein Backblech stürzen, oben je nach Belieben verzieren (einritzen) und bei 230° C Ober-Unterhitze ins Rohr geben. Die Temperatur nach 15 Minuten auf 160° C reduzieren und noch 40-45 Minuten weiterbacken.
- 5.** Die fertigen Brote aus dem Rohr nehmen und noch warm mit etwas frischer Butter genießen.