

# Halbweißer Wecken mit Natursauerteig



**Knetzeit:** 5min langsam, 1 Minute intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 45 - 60 Minuten

**Backzeit:** 55 Minuten bei 250°C fallend auf 180°C

**Miele Combidampfgarer:** 8min 225°C 100% Feuchte, 47min 185°C Ober- Unterhitze

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 185°C Ober- Unterhitze



## ZUTATEN

□ 10g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)

□ 70g Wasser 35-40°C

□ 70g Bio Roggenmehl Type 960

ergibt

□ **150g Roggensauerteig**

□ 410g Wasser 40°C

□ 6g frische Hefe (nach Wunsch)

□ 350g Bio Roggenmehl Type 960

□ 250g Bio Weizenbrotmehl Type 1600

□ 15g Salz

□ 5g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1000G AUSBACKGEWICHT



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Für den Sauerteig das Anstellgut, temperiertes Wasser und Roggenmehl vermengen und bei Raumtemperatur ca. 16-18 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig den reifen Sauerteig, temperiertes Wasser und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die restlichen Zutaten zum Roggensauerteiggemisch geben und wie angegeben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl bestäuben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Für die Aufarbeitung den Brotteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend zu einem Wecken formen.
6. Den langen Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestäuben. Am besten eignet sich ein feines Mehlsieb dafür.
7. Den Halbweissen Wecken mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 45- 60 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen, idealerweise auf die höchst mögliche Temperatur (250-280°C). Zusätzlich ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, das Brot aus dem Gärkorb stürzen, mit einem Teigmesser drei- bis viermal schräg einschneiden und in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Etwas Wasser (ca. 200ml) in das feuerfeste Gefäß schütten und die Backofentüre rasch schließen.
11. Nach etwa 2 Minuten die Backofentüre öffnen und den Dampf (Schwaden) entweichen lassen.
12. Die Temperatur des Backofens reduzieren und das Gefäß mit Wasser aus dem Ofen nehmen.
13. Nach der angegebenen Backzeit das Brot aus dem Backofen holen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

