

Sauerteigbrot mit Ayran

Zutaten:

Brühstück (12 h vorher):

130 g Roggenvollkornmehl
260 g kochendes Wasser

Sauerteig (12 h vorher):

10 g Anstellgut
100 g Roggenvollkornmehl
100 g lauwarmes Wasser

Hauptteig:

Brühstück
Sauerteig
2 g Hefe
200 g Ayran (zimmerwarm)
330 g Weizenmehl Typ 550
120 g Roggenvollkornmehl
14 g Salz



Zubereitung:

Brühstück:

Roggenmehl mit kochendem Wasser verrühren und mindestens 6 h abgedeckt bis zur Herstellung des Hauptteiges in den Kühlschrank stellen.

Sauerteig:

Sauerteig mit Mehl und Wasser verrühren und an einem warmem Ort 6-12 h (je nach Aktivität des Sauerteiges) gehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten für den Hauptteig plus den Sauerteig und das Brühstück in die Küchenmaschine geben und 3 min. langsam kneten und 2 min. schneller. (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe).

Nun 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund formen. Danach in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 40 min. abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach den Teig in die gut bemehlte runde Ofenhexe oder Stoneware rund legen und unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben. Temperatur nach 10 min. auf 210°C reduzieren, Ofentüre kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen und in ca. 50-55 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, runde Ofenhexe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN