

Sauerteigbrot (2,3 kg) mit Ayran

Zutaten:

Brühstück (12 h vorher):

260 g Roggenvollkornmehl
520 g kochendes Wasser

Sauerteig (12 h vorher):

15 g Anstellgut
200 g Roggenvollkornmehl
200 g lauwarmes Wasser

Hauptteig:

Brühstück
Sauerteig
4 g Hefe
400 g Ayran (zimmerwarm)
660 g Weizenmehl Typ 550
240 g Roggenvollkornmehl
28 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.

Nun 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund formen. Danach in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 40 min. abgedeckt gehen lassen. Dabei den Ofen mit dem emaillierten Gusseisernen Topf auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach den Teig in den heißen Gusstopf legen. Temperatur nach 10 min. auf 230°C reduzieren. Nach ca. 45-50 min. den Deckel abnehmen und auf Sichtkontakt fertig backen (unbedingt Stäbchenprobe durchführen).

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN