

Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

.....

Zutaten

Vorteig-Sauerteig

.....

10 G Anstellgut

.....

200 G Roggenmehl Type 960

.....

160 G Wasser

.....

Vorteig-Patê Fermentée

.....

300 G Wasser

.....

450 G Weizenmehl Type 700

.....

10 G Germ

15 G Salz

Hauptteig

Reifer Sauerteig

Patê Fermentée

400 G Weizenmehl Type 700

180 G Roggenmehl Type 960

200 G Joghurt (3-10% Fett)

220 G Wasser

10 G Germ

Zubereitung

1. Einen Tag vorher die Zutaten für den Sauerteig gut vermengen.
2. Abdecken und an einem sehr warmen Ort (27 bis 30 °C) reifen lassen.
1. Am Vortag die Zutaten für den Germ-Vorteig (Patê Fermentée) gut verkneten und in eine verschließbare Schüssel geben.
2. 30 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Dann in den Kühlschrank stellen und mindestens 16 Stunden bis zu 72 Stunden reifen lassen.

Je länger, desto intensiver.

1. Alle Zutaten inkl. der Vorteige in eine Schüssel geben und für 10 Minuten langsam, dann 2-3 Minuten schnell kneten.
2. Teig eine Stunde reifen lassen.
3. Dabei alle 20 Minuten dehnen und falten: Die Hände anfeuchten. Den Teig an einer Seite in der Schüssel lösen, hochziehen und über den restlichen Teig falten. Die Schüssel 90 ° drehen und so lange wiederholen, bis man einmal herum ist.

4. Den fertigen Teig in zwei gleich große Portionen teilen, rund wirken und anschließend länglich formen.
5. In Gärkörbe legen und für eine weitere Stunde reifen lassen.
6. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
7. Das reife Joghurtbrot aus den Gärkörben stürzen, länglich einschneiden und anschließend für zehn Minuten bei 250 °C mit Schwaden backen.

Mit Schwaden backen bedeutet Dampf im Ofen zu erzeugen.

8. Dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 30 Minuten ausbacken.