

Krümelsauer

Man nehme:

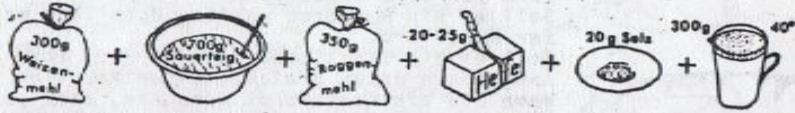
Sauerteigrest und Roggenmehl

Verrührt solange in den Sauerteigbrei Mehl ein, bis er verkümmelt wie StreuBelmasse. Dann in Plastiksack oder Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Wenn Sie backen wollen, müssen Sie 1 Tag vorher 75 g Krümelsauer mit 350 g Mehl und 375 g Wasser (40 °C) ansetzen, wie bei der normalen Sauerteigvermehrung.

Das Brotrezept

210 245 490 14 14 210 für 1 kg Brot	300 g Weizenmehl (normales Haushaltsmehl Type 405 oder 550) 350 g Roggenmehl (möglichst Type 997 oder ähnliches) 700 g Sauerteig (wie beschrieben) 20 g Salz 20 - 25 g Hefe (= ca. 1/2 Handelspackung à 45 g) 300 g (d. h. o,3 l) Wasser (wichtig: 40 °C warm)
---	---



- Hefe zerkrümeln und im warmen Wasser an schl ä m m e n .
- Mehl und Salz trocken vermengen
- Sauerteig und Wasser (mit Hefe) zugeben
- Vermischen und kneten, Teig sollte noch etwas klebrig an der Hand sein eventuell noch etwas Mehl zugeben
- 1/2 Std. zugedeckt ruhen lassen
- Teig kneten und eventuell noch etwas Mehl zugeben
- Teig formen
- 1 Std zugedeckt ruhen lassen

Backofen 1/2 Std vor dem Backen einschalten (225 °C Ober & Unterhitze). Zwei kleine Schüsseln mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen (hinten links, vorne rechts).

Unmittelbar vor dem Backen ein kleines Glas Wasser auf dem Boden des Backofens ausschütten (Wasserdampf Erzeugung). Oberfläche des Brotteigs mit der nassen Hand befeuchten.

Backzeit für 1 kg Brot ca 30-40 min.

