

Weizen-Sauerteigbrot mit röscher Kruste ... schmeckt wie vom Bäcker ♥



Für das Backen benötigen wir folgende Zutaten:

Backofen vorheizen auf 250°C Ober/Unterhitze, später fallend bei 220°C

- 70 g [Sauerteig - selbst hergestellt](#) oder fertig gekauft
 - 450 g Weizenmehl Type 550
 - 50 g Weizenvollkornmehl
 - 12 g frische Hefe
 - 325 bis 375 ml lauwarmes Wasser
 - 12 g Salz
1. Den Sauerteig, das Weizenmehl, das Weizenvollkornmehl, die frische Hefe und das Wasser in eine große Backschüssel geben und mit dem Handmixer auf kleinster Stufe so lange kneten, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist.
 2. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 45 Minuten stehen lassen.
 3. Nach dieser Zeit das Salz in Teig geben und für 10 Minuten mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig wird immer elastischer und löst sich am Schluss vollständig vom Schüsselrand.
 4. Nochmal 15 Min. zugedeckt gehen lassen.

5. Den Teig nun ganz vorsichtig auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz **zu einer Kugel formen*** (siehe weiter unten) und mit der Naht nach oben in ein leicht bemehltes Gärkörbchen legen. Alternativ eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, mit Mehl bestäuben und den Teig dort hineinlegen. Mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt nochmal 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
6. Das Brot vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backbrett kippen und mit einem Tomatenmesser oder einer Rasierklinge oben kreuzweise einschneiden, dann das Brot mit dem Backpapier auf das Backblech heben und **mit Dampf*** 15 Min. bei 250 °C backen. Dann die Ofentür öffnen, um den Dampf abzulassen und noch 30 Min. bei 220 °C fertig backen. Das fertige Brot sollte eine schöne dunkle Kruste haben und klingt hohl, wenn man auf den Boden klopft! Dann auf einem Gitter abkühlen lassen! Ich genieße meisten eine Scheibe noch warm, mit Butter und Salz...einfach himmlisch 😊

Wassermenge

Bei der angegebenen Wassermenge von 325 ml habt Ihr einen etwas festeren Teig, der sich gut bearbeiten und formen lässt. Bei der Wassermenge von 375 ml wird der Teig etwas klebriger und auch weicher, aber er bekommt eine bessere und größere Porung und wird somit auch saftiger. Das probiert Ihr am besten aus und wählt die Menge, die Euch am besten zusagt. Ich nehme immer 375 ml Wasser.

***Teig zu einer Kugel formen**

Den Teig auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und rundherum zur Mitte hin falten, bis eine Kugel vor uns liegt

***Mit Dampf backen**

Ich mache das immer so:

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Mit einer Blumenspritze befeuchte ich zusätzlich ordentlich die Wände des Backofens und schließe die Ofentür, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt das Brot für 15 Min. bei 250 °. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine superschöne Kruste und wird fertig ausgebacken.

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥