

Weizensauerteig nach Chad Robertson mit Hilfe Plötzblog

Ausnahmsweise gibt es ein Weissbrot. Weil Weizensauerteig empfindlicher sein soll als Roggen habe ich mich lange davor gescheut.

Das hier ist eine sehr abgekürzte Version von Chad Robertson, weil ich direkt meinen Sauerteig so grob à la Bertinet als Starter 2 benutzt habe und Starter 1 und 2 nach Robertson übersprungen habe. Für meinen Sauerteigansatz nehme ich immer 50 g vom alten Sauerteig, 200 g Weiss- oder Bauernmehl und so 150 g Wasser. Das ist recht rocken und reift dann im Kühlschrank 10-14 Tage (Maximum) vor sich hin. Dieser Sauerteig war 10 Tage alt und hatte eine sehr hübsche Struktur. Das Rezept sonst ist direkt vom auch sonst sehr hilfreichen [Plötzblog](#) übernommen.

Zutaten: (Arbeitszeit: ca. 30 Minuten, Warte und Backzeit: ca. 17 h, gibt knapp 900 g Brot)

- 340 g Sauerteig (Bertinet Style)
- 140 g Bauernmehl (Halbweismehl 90% und Roggenmehl 10%)
- 200g Weismehl (550 mässig)
- 220 g Wasser
- 10 g Salz



Ich wollte noch aus Feigheit vor dem Feind 1 g Germ dazu tun, aber der hat wieder mal geschimmelt weil er zu lange im Kühlschrank war. Also volles Risiko!!!

Weil ich aus alter Gewohnheit den Sauerteig als erstes reingeschmissen habe wurde alles bis und mit Wasser auf niedrigster Stufe angerührt und 20 min stehen gelassen. Dann wurde das Salz dazugegeben und mit dem Kenwood Stufe 2 für 5 Minuten geknetet. Der Teig hat sich dann sehr hübsch von der Schüssel gelöst und ist dann 4 Stunden bei Raumtemperatur gegangen und wurde jede Stunde gefaltet.

Dabei fand ich den Teig recht kompakt, das nächste Mal werde ich etwas mehr Wasser nehmen. Der Anteil Bauernmehl von dem ich nicht lassen konnte hat halt seinen Wassertribut gefordert.

Der Teig geht dann 4 Stunden beim Raumtemperatur und wird jede Stunden 1x gefaltet. Dann habe ich den Teig in in 2/3 und 1/3 geteilt, geformt und mit dem Schluss nach oben in die bemehlten Gärkörbchen gegeben. Da es kalt genug ist auf den Balkon hinter die Verglasung also so zwischen 5-10°C und gut abgedeckt über Nacht gehen lassen.

Am nächsten Morgen habe ich die 2 Brote 1 cm tief eingeschnitten und vorschriftsmäßig im für 1h auf 250°C vorgeheiztem Ofen mit Stahlplatte drinnen gebacken. Das Brot war im unteren Drittel des Backrohrs. Zum bedampfen gab es ein Glas Wasser auf ein Wähenblech eine Stufe tiefer als das Blech und 3x während der ersten 20 Minuten ordentliche Schübe aus dem Wassersprayer. Temperaturverlauf: 10 Minuten 250°C, 10 Minuten 230°C, 10 Minuten 220 °C und dann 15 Minuten 210°C. Und nach 20 Minuten die Tür länger geöffnet um den Dampf herauszulassen.

Fazit: ein nettes, saftiges, kräftiges und sehr knuspriges Weissbrot, super zu Käse. Aber die Porung ist eher mittel, da werde ich doch noch mal die 2-stufige Originalvariante

ausprobieren müssen! Die Teigmenge war zu gross für die runde Form alleine, aber eher knapp für beide Formen. Das nächste Mal also plus 30% mehr Teig.