

Banater Weißbrot

Vorteig

Sauerteig¹
1,5 kg Weizenmehl 405
60 g Backhefe
0,3 l warmes Wasser

Das Mehl in eine große Backschüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, die frische Backhefe mit dem Sauerteig in 0,3 l warmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Mit ca. einem Drittel der Mehlmenge einen weichen Teig mischen. Mit Küchentücher abdecken und an einem warmen Ort bei Zimmertemperatur 90 Minuten ruhen lassen.

90 Minuten Ruhezeit

Der Vorteig ist fertig - wenn sein Volumen zugenommen hat und etwas Luft (Kohlendioxid CO₂) in großen Blasen entweicht. Dann hat die Hefe ihre Arbeit verrichtet. (1-2 EL Vorteig als neuen Sauerteig entnehmen, mit 1 EL Mehl verreiben und in einer Schale trocken und kühl aufbewahren. Es bildet sich etwas Milchsäure. Daraus entsteht der neue „Sauerteig“).

Teig mischen und kneten

45 g Salz
0,6 Liter warmes Wasser

45 g Salz und 0,6 l Wasser zum Vorteig geben, mit dem restlichen Mehl mischen und kneten. Unterschiedliche Mehlsorten binden unterschiedlich viel Wasser. Nach Bedarf in kleinen Mengen Mehl hinzumischen. Der Teig ist fertig wenn er sich vom Boden leicht löst, glatt, elastisch und geschmeidig ist. Den Teig mit Küchentücher abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Der Teig geht auf.

20 Minuten Ruhezeit

Ein Küchenbrett mit Mehl bestäuben, den Teig auflegen, für mehrere Brote den Teig entsprechend trennen, kneten, die Brote formen, auf ein Tuch legen und abdecken.

Den Herd auf **250 °C** vorheizen. (Etwas Teig als neuen Sauerteig entnehmen und in einer Schale trocken aufbewahren)

20 Minuten Ruhezeit

Backblech fetten, den Teig auflegen, mit Wasser bepinseln und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeiten

- 15 Minuten bei 240-250 °C
- 40 Minuten bei 180-200 °C
- 5 Minuten im abgeschalteten Ofen

Mengentabelle

Mehl	1,0 kg	1,5 kg	2,0 kg	100 %
Hefe	40 g	60 g	80 g	4 %
Salz	30 g	45 g	60 g	3 %
Wasser	0,6 l	0,9 l	1,2 l	60 %

¹Sauerteig: Kann aus etwas Teig gewonnen werden, der trocken in einer Tasse aufbewahrt wird.

Der Teig nach den ersten 20 Minuten
Ruhezeit



Das fertig gebackene Brot nach ca. 3,5 Stunden:

1 kg Mehl ergibt ca. 1,5 kg Brot.

