

# Banater Weißbrot

## Vorteig

Sauerteig<sup>1</sup>  
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 CO<sub>2</sub>) 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

30 g Salz  
0,6 Liter warmes Wasser

30 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, öfter etwas mit den Handballen flachdrücken, einschlagen und kneten, die Brote formen, auf ein Tuch legen und abdecken. Den Herd auf **250 °C** vorheizen.

## 20 Minuten Ruhezeit

Backblech fetten, den Teig auflegen, mit Wasser bepinseln oder besprühen und in den vorgeheizten Ofen auf die zweite Schiene von unten 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	20 g	30 g	40 g	2 %
Wasser	0,6 l	0,9 l	1,2 l	60 %

<sup>1</sup>Sauerteig: Wird aus dem Vorteig entnommen, mit etwas Mehl verrieben bzw. verknetet und in einer Schale trocken aufbewahrt. Ist trocken lange haltbar. Vor der Wiederverwendung einige Stunden in lauwarmem Wasser auflösen.

Tipps:

Etwas Dampf im Backofen sorgt für eine schöne Kruste. Hat man keinen Backofen mit Dampfzufuhr kann man eine flache Schüssel aus Metall mit Walnussgroßen Kieselsteinen füllen und auf den Boden des Backofens stellen. Ein Glas Wasser vor dem Einschieben des Teiges über die Steine gegossen sorgt für Dampf.

Zum Ende der Teigvorbereitung kein Mehl mehr verwenden, wenn das Brot glänzen soll.

Der Teig ist gut geknetet, wenn er sich dünn ausziehen lässt ohne zu reißen.

Wer eine besonders schön glänzende Kruste bevorzugt, kann nach 35 Minuten den Backofen kurz öffnen, das Brot nochmal mit Wasser besprühen und danach fertigbacken.

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.



Im professionellen Bäckereibetrieb wurden 40 g Frischhefe auf 2,5 kg Mehl berechnet. Dadurch verlängern sich die Ruhezeiten des Teiges um ca. 25-50 %. Das Brot schmeckt allerdings besser und ist bekömmlicher.

Aus 1 kg Mehl 60-65 % Wasser, 4 % Frischhefe und 2 % Salz auf das Mehl bezogen, backt man so 1,5 kg Brot

