

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „Arkturus“ vom 27. November 2022, 11:00

Alle Sauerteig-Brötchen backe ich mit direkter Teigführung. Habe da etwas experimentiert und am besten ist Anstellgut aus Weizenmehl 1Teil Mehl auf 0,6 Teile Wasser. Das Rezept für die Brötchen kann ich mal als PDF einstellen. Muss ich erstmal aufschreiben. Vom Teig ansetzen bis zum Backofen 8-12 h [Max](#)

Hier mal Rezept mit Verweis auf Anstellgut und Originalrezept. Mit Dinkel- und Roggenmehl muss man je nach Mehlsorte die richtige Wassermenge und Knetzeit finden und am besten alles genau dokumentieren. Nur so kannst Du dich später verbessern. Wichtig ist die Stock- und Stückgare für das Ergebnis.

Einbei mal ein Bild von der Variante mit Quellstück. Leider kein Bild von der Krume gemacht. Das Ergebnis lässt sich sehen und ist geschmacklich feiner. Der Teig waber wahnsinnig klebrig. Da muss man üben und die Teiglinge in Form zu kriegen. Bild werde ich bei Gelegenheit nachreichen. Viel Spaß beim Backen [Max](#)



(hier war der Verschluss so verklebt, dass er nicht mehr aufgebrochen ist, auch war der Teig schon etwas über die Zeit und deshalb weniger Ofentrieb)

EDIT: 2022-12-06

hier mal das versprochene Bild vom Anschnitt. Wundbar saftige und aromatische Krume und durch das Semola-Kochstück nusprige Kruste, die auch nach dem auftauen aus der TKT auf dem Toaster wieder zur Geltung kommt. [Max](#)

