

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

Beitrag von „maybeageek“ vom 22. September 2023, 09:40

[Zitat von Arkturus](#)

verrate mal Deine Rezeptur undn die Teigführung dazu. Würde ich gerne mal versuchen.

[Arkturus](#) irgendwie hab ich das übersehen 😊

Sauerteigführung: Wir haben den selbstgezogen aus Roggen und Wasser. Jetzt wo er richtig aktiv ist, schaue ich das ich entweder jede Woche einmal backe und weiterführe, oder zumindest anfüttere damit er aktiv bleibt.

Anfüttern ist entweder 50g Wasser + 1 Esslöffel "alter" Sauerteig verrühren, 50g Roggenvollkornmehl einrühren und stehen lassen bis verdoppelt, dann wieder in den Kühlschrank. Mit dem Rest, nun ja, kann man als Anstellgut verwenden.

Will man sich die Mühe eines Vorteigs sparen:

- Am Vortag: Sauerteig aus dem Kühlschrank zu nehmen, und 50g Wasser und 50g Roggenmehl einfach dazurühren und bei Zimmertemperatur stehen zu lassen.
- Am nächsten Tag sind die Jungs und Mädels im Sauerteig wieder super aktiv. Dann rühre ich alles Mehl aus einem besagten Rezept einfach auf einmal zusammen, also Vorteig und Hauptteig, nehme den ganzen Sauerteig (außer einen Esslöffel zum neu ansetzen) und weniger Wasser als im Rezept angegeben weil der ST schon sehr feucht ist. Salz, je nach Rezept noch andere Zutaten wie Honig oder so dazu.
- Dann noch gehen lassen bis er ca. um die Hälfte gewachsen ist.
- Ab auf eine bemehlte Oberfläche zum falten und Kugel formen -> ab ins Gärkörbchen und gehen lassen, je länger desto besser
- Danach heize ich den Ofen auf 250° Ober/Unterhitze, habe ganz unten ein tiefes Blech stehen und direkt obendrüber unseren Pizzastein.
- Ist der offen richtig heiß, stürze ich das Gärkörbchen mittig auf den Stein und gieße ca. 300ml Wasser in das Pizzablech.
- Jetzt sofort den Ofen schließen -> dann nach 15 Minuten Hitze reduzieren auf 220° und nochmal 30 Minuten backen.

So machen wir das in letzter Zeit fast immer. Spart Zeit und die Teigführung ist etwas vereinfacht.

Das Rezept aus dem Bild war aber "klassischer":

- Brühstück aus 60g Haferflocken, 100g Wasser und ca. 10g Salz über Nacht abgedeckt quellen lassen
- Am nächsten Tag: Quellteig aus 600g Dinkelmehl und ca. 340g warmes Wasser und etwas Sauerteig. 30 Minuten ruhen
- Hauptteig = Quellteig + Brühstück und etwas Öl.
- Rundwirken, ab ins Gärkorbchen und im Kühlschrank mindestens 8, eher 12 Stunden reifen lassen.
- Danach haben wir das Brot in einer Backform gebacken. Am besten Gusseisern, wir hatten so ne Tupper Ultra Form.
- 40 Minuten mit Deckel, und 10 ohne, bei 230°.

Hoffe es war verständlich geschrieben 😊