



Weizenmischbrot mit Hefewasservorteig

Zutaten für 4 Brote à 870 g:
Hefewasservorteig:

- 200 g Weizenmehl 550
- 200 ml Aktives Hefewasser
ohne Früchte

Tipp: Wie Sie Hefewasser ansetzen finden Sie in der Rubrik „Wissen“

Weizenvorteig:

- 400 g Hefewasservorteig
- 400 ml Wasser (ca. 40° C)
- 400 g Weizenmehl 550

Brühstück:

- 150 g Weizenvollkornmehl
- 600 ml Wasser (min. 80° C)
- 3 g Salz

Hauptteig:

- 800 g Weizenvorteig
- 753 g Brühstück
- 400 g Roggenmehl 1150
- 1050 g Weizenmehl 1050
- ca. 450 ml Wasser

Nach 10 Minuten kneten:

- 37 g Salz

3490 g Gesamtteig

Zubereitung:

3 Tage vor dem Backen: Hefewasservorteig

Zuerst das Weizenmehl und Hefewasser miteinander vermischen und für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

2 Tage vor dem Backen:

Weizenvorteig & Brühstück

Am nächsten Tag die Zutaten für den Weizenvorteig miteinander vermischen und für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Zum Backen selbst werden von diesem Vorteig nur 800 g verwendet. Die restlichen 400 g kommen in ein sauberes Behältnis in den Kühlschrank. Dieser ist dann ca. 2 Wochen haltbar und kann beim nächsten Mal wiederverwendet werden. Dadurch entfällt das Ansetzen des Hefewasservorteiges.

Brühstück: Zutaten vermischen und über Nacht im Raum stehen lassen.

1 Tag vor dem Backen: Hauptteig

Alle Zutaten ca. 10 Minuten miteinander verkneten. Dann das Salz dazugeben und ca. zwei weitere Minuten kneten. Anschließend den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben und für ca. 120 Minuten im Raum gehen lassen. Während dieser Teigruhe den Teig im Abstand von 30 Minuten drei mal falten. Anschließend den Teig über Nacht für 12-20 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen
Backzeit: Ca. 50-60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C
Unterhitze 190° C
Backzeit: 50-60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit: Ca. 50-60 Minuten
Nach ca. 15 Minuten
auf 200° C zurückschalten

Backtag:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Nun zu vier gleichgroßen Laiben portionieren und beliebig rund oder länglich formen.

Danach in bemehlte Gärkörbchen geben und nochmals 90-120 Minuten gehen lassen. Anschließend nach Anleitung backen.

