Hausbrot

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

3,0 geh. EL	Sauerteigansatz
300 ml	Wasser
250 g	Roggenmehl Typ 1150
50,0 ml	Wasser
250 g	Weizenmehl Typ 1050
2,0 TL	Salz

(Angaben für 1 Stück)



So ein schlichtes Hausbrot schmeckt doch immer wieder gut, besonders wenn es frisch gebacken ist. Ein Rezept für den Sauerteigansatz findet sich ebenfalls auf regional-saisonal.de.

Zubereitung

1. Tag bzw. morgens: Den Sauerteigansatz (ca. 120 g) mit 300 ml Wasser und 250 g Roggenmehl verrühren und etwa 12 Stunden stehen lassen.
2. Tag bzw. abends: 3 gehäufte EL (ca. 120 g) Sauerteig abnehmen und in einen verschlossenen Glas im Kühlschrank als Sauerteigansatz für den nächsten Sauerteig aufbewaren (hält sich bis zu 10 Tagen). Zum übrigen Sauerteig 50 ml Wasser, 250 g Weizenmehl Typ 1050 und das Salz geben. Den Teig gut verrühren, zu einem Brotlaib formen, auf ein mit Backpapier belegtes oder gefettes Backblech setzen und etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (z.B. bei 60°C im Ofen) und anschließend eine Stunde bei 180°C backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.