

ANNA WALZ

BROT BACKEN

Wie das aus dem Ofen duftet

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



2 Währenddessen den Ansatz einmal pro Tag mit einem Schneebesen durchrühren und danach wieder abdecken.



3 Am vierten Tag morgens 80 g Mehl und 100 ml Wasser einrühren. Den Ansatz wieder abdecken. Am Abend 60 g Mehl und 100 ml Wasser unterrühren.



4 Am fünften Tag hat der Sauerteig eine lockere Konsistenz und duftet angenehm säuerlich. Er ist jetzt fertig und kann zum Backen verwendet werden.

5 Für den Vorrat 50 g Sauerteig abnehmen, in ein Schraubglas füllen und kühlen. Dieses »Anstellgut« ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

TIPP

Der Klassiker für Sauerteig ist natürlich Roggenmehl. Aber Sie können Ihren Sauerteig auch mit Weizenmehl ansetzen. Doch verwenden Sie dafür unbedingt Weizenvollkornmehl. Zum Füttern darf es dann auch Weizenmehl der Type 550 sein.



MULTITALENT SAUERTEIG

Sauerteig ist für viele Brote ein Muss. Ihn selbst herzustellen, ist gar nicht schwer - und fleißige Bäckerinnen haben stets ein Gläschen mit Anstellgut im