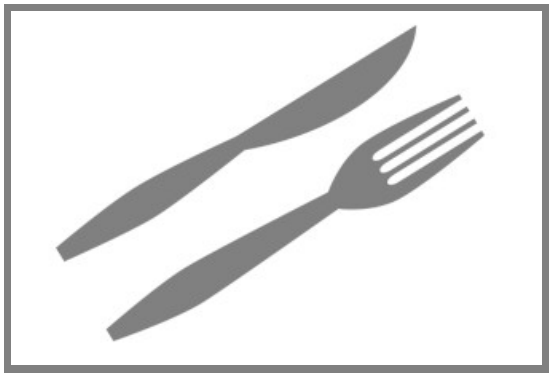
Sauerteigansatz



für 1500 g Brot

Zutaten

400 g Roggenmehl, 400 ml Wasser

Zubereitung

1. 100 ml Wasser auf 40°C erwärmen und mit 100 g Roggenmehl verrühren.
2. Schüssel abdecken und 24 - 48 Stunden bei 20°C ruhen lassen.
3. Dann wieder 100 ml Wasser auf 40°C erwärmen und mit 100 g Roggenmehl zu dem Teigansatz geben und verrühren.
4. Schüssel abdecken und wieder 24 - 48 Stunden bei 20°C ruhen lassen.
5. Nochmal 200 ml Wasser auf 40°C erwärmen und mit 200 g Roggenmehl zu dem Teigansatz geben und verrühren.
6. Schüssel abdecken und wieder 24 Stunden bei 20°C ruhen lassen.
7. Von diesem Sauerteigansatz (Summe: 800 g) 700 g für den Brotteig verwenden,die restlichen 100 g aufbewahren und für neuen Teigansatz verwenden.

Zeitbedarf

ca 5 Tage