

## Standard Brot Rezept, direkte Führung

- Mehl 100%
- Hydratation 70%
- Sauerteig 20%
- Salz 2%

ZB 300 Mehl, 210 Wasser, 60g Anstellgut, 6 g Salz ( Teig 576g - gebacken ca 460g)

- Anstellgut in Wasser aufschlemmen, Salz und Mehl dazu geben und verrühren bis es keine Mehlnester mehr hat.
- Stockgare: 2h im Abstand von einer halben Stunde dehnen und falten => 3x dann weiter gären lassen für ca 4-6h (ca Verdoppeln des Teiges)
- Stückgare: Formen und noch einmal für ca 2-4h fermentieren lassen (Drucktest)
  - oder im Kühlschrank 8-12h
- Ofen auf 250 vorheizen (mit Topf), Brot im Topf einschieben, Hitze auf 230 Grad reduzieren und bei geschlossenem Topf 20' backen, Deckel entfernen und noch einmal ca 10' knusprig ausbacken. Brot gut auskühlen lassen.