

Standard Brot Rezept, mit Vorstufe/Vorteig

- Mehl 100% (400g)
- Hydratation 70% (280g)
- Sauerteig ca. 10% vom Mehl des Vorteigs (5g)
- Salz 2% (8g)
- Vorteig: 40g Mehl, 5g Sauerteig, 40g Wasser vermischen und zugedeckt 8-12h stehen lassen.
- Hauptteig: Vorteig, 360g Mehl, 240g Wasser, 8g Salz gut verrühren/mischen
- Stockgare: ca 4-6h (ca Verdoppeln des Teiges), zu Beginn im Abstand von 30' 3 x dehnen und falten
- 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.