

## Grundansatz für Sauerteig, Basisinformationen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Brot  
Sauerteig

### \* 1. STUFE

40 ml Wasser

1 ts Backferment

-- gehäufte Teelöffel

35 g Weizen; fein geschrotet

### \* 2. STUFE

50 ml Wasser

75 g Weizen; fein geschrotet

### \* QUELLE

- Gepostet von Diana

- Drossel, 18.09.94

Für die erste Stufe das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Das Backferment darin verrühren. Soviel Weizenschrot darin verrühren, dass ein ziemlich weicher Teig entsteht. Dabei soll sich aber kein Wasser absetzen. Das Gefäß zudecken und bei etwa 30 Grad gären lassen.

Nach 15-18 Stunden ist der Teig reif.

Man erkennt es an vielen Gaerblaeschen.

Für die 2. Stufe das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Mit dem Weizenschrot zusammen unter den ersten Ansatz mengen. Den mittelfesten Teig zugedeckt gären lassen, bis sich der Teig um das 2,5-3-fache vermehrt hat und eine lebhaftige Gärung zu beobachten ist.

Bei einer Temperatur von ca. 30 Grad ist das nach ca. 5 Stunden der Fall.

Bei 20 Grad kann die Gaerzeit bis zu 24 Stunden betragen. Dann ist der Grundansatz gebrauchsfertig. Ein späteres Zusammenfallen mindert seine Qualität nicht.

Wichtig:

Der Grundansatz muss wirklich gut ausgereift sein, denn nur dann hat man die Gewähr, dass das Gebäck auch gut gelingt.