

Rhubarb Upside-Down Cake - Rhabarberkuchen aus der Pfanne

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Sauerteig

* Vorteig

400 g Roggenmehl
400 ml lauwarmes Wasser (40°
; Celsius)

* Hauptteig

30 g Hefe
1 tb Zucker
300 g Weizenmehl
350 g Roggenmehl
3 ts Salz
375 ml lauwarmes Wasser
Mehl zum Bestäuben
Fett für das Backblech
150 ml heißes Wasser

Für den Vorteig 100 g des Roggenmehls und 100 ml lauwarmes Wasser mischen, mit einer Folie bedecken und 48 Stunden bei Zimmertemperatur stehenlassen. Dann die nächsten 100 g Roggenmehl und 100 ml lauwarmes Wasser darunterkneten. Das Gemisch wieder mit einer Folie abdecken und weitere 12 Stunden stehenlassen. Anschließend das restliche Mehl und das restliche lauwarme Wasser dazugeben und alles zusammen kneten. Mit einer Folie abdecken und erneut 12 Stunden stehenlassen. Dann nachsehen, ob der Teig genug gärt. Die Gärzeit kann in jedem Fall über-, niemals aber unterschritten werden. Der Vorteig ist fertig, wenn er, von Bläschen durchzogen, richtig locker aussieht.

Von diesem Vorteig 50-80 g abnehmen und als Grundansatz für das nächste Brot in den Kühlschrank (Schraubglas) stellen. Der Grundansatz hält sich 8-12 Tage. Für den Hauptteig die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker zusammenrühren, bis sich eine flüssige Masse entwickelt hat. Das Weizen- und das Roggenmehl in eine Schüssel sieben, mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Vorteig (abzüglich der 50-80 g Grundansatz) und die Hefelösung dazugeben und mit dem Mehl verrühren. Nach und nach das Wasser sowie das Salz hinzufügen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Handtuch bedeckt an einen warmen Ort stellen. 60-90 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Dann auf einem bemehlten Backbrett 10-15 Minuten gut durchkneten. Dabei immer wieder gut mit Roggenmehl bestäuben. Am Ende darf der Teig nicht mehr kleben (gilt für alle Sauerteigbrote). Das Brot formen, 4-bis 5mal mit einem Messer einschneiden und mit einem Tuch bgedeckt weitere 60 Minuten gehen lassen. Auf ein eingefettetes Backblech legen. Den Backofen vorheizen. Das Brot auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben, die Tasse mit dem

heißen Wasser dazustellen. Bei 220° (Gas 4) 70-80 Minuten backen. Das Brot ist gar, wenn es beim Beklopfen des Bodens hohl klingt.

*Quelle: Selbstgebackenes Brot (BZ) Erfasst von Sylvia Mancini