

Sauerteigbrot



Mehr Rezepte und Bastelanleitungen gibt es auf

www.aroundtheyear.com/

Ihr braucht:

Vorteig(am Vortag ansetzen)

- 50g Sauerteig
- 250g Roggenvollkornmehl
- 250ml lauwarmes Wasser



Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mindestens 12 Stunden, am Besten über Nacht, bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nicht vergessen, vor der Zugabe der anderen Zutaten, ca. 50g des Vorteiges abzuzweigen, um daraus **neuen Sauerteig zu züchten**.

Teig

- 250g Roggenvollkornmehl
- 250g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl

Jahreszeiten-Angebote

Weihnachtslieder für Klavier (leicht, für Anfänger).

<http://www.aroundtheyear.com/try/weihnachtslieder-klavier/>



Hier €5,00 Rabatt sichern für Bestellungen über €40,00 bei Jawolle:
alles was Ihr zum Stricken und Häkeln braucht!
(Angebot gültig vom 01.12.2020 – 24.12.2020)

Gutscheincode: Advent59763

<http://www.aroundtheyear.com/try/wolle-stricken-5eck-pdf/>



Lustiges Weihnachts-Tshirt: das perfekte Geschenk für
Hobbybäckerinnen!

<http://www.aroundtheyear.com/try/tshirt-plaetzchen/>



- 500g Vorteig
- 2 TL Salz

Alle Zutaten vermischen und mit dem Handrührgerät (oder mit der Hand) gut verkneten. An einem warmen Ort ca. 2 Std gehen lassen, wobei sich das Volumen leicht vergrößern soll.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche das Brot 5-10 min kräftig kneten, bis der Teig glatt wird. Von Hand in die gewünschte Form bringen oder in eine Kastenform legen, und zugedeckt auf dem Backblech eine weitere Stunde gehen lassen. Das Volumen soll sich abermals etwas vergrößern.



Den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Brot mit Wasser bestreichen, nach Wunsch einschneiden, und auf mittlerer Schiene 1:15-1:30 Std backen, bis es eine schöne Kruste hat.

Aus dem Ofen nehmen, nochmals mit Wasser einstreichen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!