

Brot (Roggen- und Weizenvorteig)

Für ca. 1 kg Vorteig

Roggenvorteig

Zeitpunkt des Ansetzens (4 Tage vor dem Backen)
ergibt ca. 1 kg Vorteig

500 ml gut warmes Wasser
500 g Roggenmehl (Type 1150 oder 997)

*Zubereitungszeit ca. 10 Minuten, plus 4 Tage
(Montag ansetzen – Freitag backen)*

1. Das Wasser in eine Glasschüssel (Ø mind. 28 cm) gießen. Die Schüssel schwenken, damit sich das Glas überall erwärmt. Das Mehl komplett einstreuen, das Ganze mit einem Esslöffel langsam zu einem homogenen Brei verrühren. Die Oberfläche mit dem Löffelrücken glatt streichen und anschließend mit 2 EL lauwarmem Wasser benetzen.
2. Die Schüssel ohne Abdeckung (Zewa-Tuch) zunächst für 24 Stunden an einen warmen Ort stellen. Anschließend mit dem Löffel noch einmal durchmengen und mit einem großen Teller abdecken.
3. Von nun an täglich einmal umrühren und wieder abdecken (insgesamt dreimal). Wer dem Vorteig einen noch kräftigeren und rustikaleren Geschmack geben will, rührt am dritten Tag die fein gemahlene Kruste mit ein.

Je höher die Type, desto intensiver der Geschmack.

Rustikale Variante: 50 g Kruste vom Roggen- oder Roggenmischbrot, die man im Standmixer fein gemahlen hat

Ausreichend große Schüssel verwenden.

Weizenvorteig

Zeitpunkt des Ansetzens (1 Tag vor dem Backen)
ergibt ca. >1 kg Vorteig

500 ml kaltes Wasser
10 g Hefe
500 g Weizenmehl (Type 550;
Type 1050 bei Wurzelbrot)

*Zubereitungszeit ca. 10 Minuten, plus 1 Tag
(Donnerstag ansetzen – Freitag backen)*

1. Das Wasser in eine Glasschüssel (Ø mind. 28 cm) gießen. Die zerbröselte Hefe ins Wasser geben. Mit einem Schneebesen so lange umrühren, bis die Hefe sich vollständig aufgelöst hat.
2. Das Mehl komplett einstreuen, das Ganze mit dem Schneebesen zu einem homogenen Brei verrühren.
3. Die Schüssel bei Raumtemperatur (mind. 20°C) 1 Stunde offen stehen lassen.
4. Anschließend mit einem Teller abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

