

Sauerteigbrot mit gerösteten Haferflocken

Das Brot ist sehr knusprig mit einer mittel- bis großporigen Krume.
Mild mit nussiger Note.

Weizensauerteig (10 - 12 Stunden)

- 105 g Weizenmehl 550
- 90 g lauwarmes Wasser
- 30 g Anstellgut

Quellstück (mindestens 3 Stunden, besser über Nacht)

- 45 g Haferflocken
- 125 g heißes Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 255 g Weizenmehl 550
- 105 g warmes Wasser
- 2 g Frischhefe
- 9 g Salz



Die Sauerteigzutaten mischen und 10-12 Stunden bei 23-25°C reifen lassen.

Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten und mindestens 3 Stunden im Wasser quellen lassen.

Alle Zutaten verrühren und 1,5 Stunden warm gehen lassen. Dabei nach je 30 Minuten mit der Teigkarte vom Schüsselrand zur Mitte hin den Teig einfallen.

Nach dem letzten Faltvorgang (nach 1,5 Stunden) den Teig weitere 60 Minuten reifen lassen.

Auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und diesen mit dem Schluss nach unten in Gärkorbchen 1 Stunde zur Gare stellen.

Den Backofen ca. 30 Minuten auf 250°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Dabei einen Pizzastein oder einen Gusseisentopf (mind. 22 cm Durchmesser) mit aufheizen.

Den Teigling mit dem Schluss nach oben vorsichtig in den Topf kippen und den Deckel auflegen oder auf den Backstein setzen.

Die Temperatur auf 210°C senken und das Brot 30 Minuten backen.

Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 Minuten oder bis zur gewünschten Bräunung fertigbacken.

Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden