Joghurtbrot mit Sauerteig und Patê Fermentée

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

Zutaten

Vorteig-Sauerteig

10 G	Anstellgut
200 G	Roggenmehl Type 960
160 G	Wasser

Vorteig-Patê Fermentée

300 G	Wasser
450 G	Weizenmehl Type 700
10 G	Germ

15 G	Salz

Hauptteig

	Reifer Sauerteig
	Patê Fermentée
400 G	Weizenmehl Type 700
180 G	Roggenmehl Type 960
200 G	Joghurt (3-10% Fett)
220 G	Wasser
10 G	Germ

Zubereitung

Vorteig-Sauerteig

1. Einen Tag vorher die Zutaten für den Sauerteig gut vermengen.
2. Abdecken und an einem sehr warmen Ort (27 bis 30 °C) reifen lassen.

Vorteig-Patê Fermentée

1. Am Vortag die Zutaten für den Germ-Vorteig (Patê Fermentée) gut verkneten und in eine verschließbare Schüssel geben.
2. 30 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Dann in den Kühlschrank stellen und mindestens 16 Stunden bis zu 72 Stunden reifen lassen.

   Je länger, desto intensiver.

Hauptteig

1.

Alle Zutaten inkl. der Vorteige in eine Schüssel geben und für 10 Minuten langsam, dann 2-3 Minuten schnell kneten.

2. Teig eine Stunde reifen lassen.

3. Dabei alle 20 Minuten dehnen und falten: Die Hände anfeuchten.
Den Teig an einer Seite in der Schüssel lösen, hochziehen und über den restlichen Teig falten.
Die Schüssel 90 ° drehen und so lange wiederholen, bis man einmal herum ist.

4. Den fertigen Teig in zwei gleich große Portionen teilen, rund wirken und anschließend länglich formen.

5. In Gärkörbe legen und für eine weitere Stunde reifen lassen.

6. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

7. Das reife Joghurtbrot aus den Gärkörben stürzen, länglich einschneiden und anschließend für zehn Minuten bei 250 °C mit Schwaden backen.

Mit Schwaden backen bedeutet Dampf im Ofen zu erzeugen.

8. Dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 30 Minuten ausbacken.