

Sauerteigbrot

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Innen weich und saftig, außen mit einer schönen knackigen Kruste: Mit nur wenig Zutaten und noch viel weniger Mühe kannst du dir einfach dein eigenes Sauerteigbrot backen.

Zubereitungszeit: 32 Min.

Portionen: 1

Rezept herunterladen

Zutaten

- 480 g Brotmehl
- 240 ml warmes Wasser
- 60 ml Avocado- oder Traubenkernöl
- 198 g Sauerteig
- 12 g Salz

Zubereitung

Schritt 1

Das Sieb mit digitaler Waage an der Küchenmaschine anbringen (mit Flexi- oder Flachrührer) und auf „Tara“ drücken, um die Waage auf Null zu stellen.

Schritt 2

Mehl in den Zutatenbehälter geben und abwiegen.

Schritt 3

Die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 stellen und das Mehl in die Schüssel sieben.

Schritt 4

Während das Mehl hineingesiebt wird, den Sauerteig-Starter, Wasser und Öl hinzugeben und gut verrühren.

Schritt 5

10 Minuten ruhen lassen, Salz darüber streuen und nochmal 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.

Schritt 6

Die Rührschüssel entnehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und 4 Stunden lang an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 7

Die Frischhaltefolie entfernen, den Knethaken anbringen und den Teig 5 Minuten lang auf Stufe 2 kneten.

Schritt 8

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einer Kugel formen. Nochmal 30 bis 45 Minuten gehen lassen. Den Teig in ein gut bemehltes Garkörbchen legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 2,5 Stunden gehen lassen.

Schritt 9

Das Brot kann dann entweder gleich gebacken oder über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden, um es am nächsten Morgen frisch zu backen.

Schritt 10

Am nächsten Morgen sollte der Ofen zunächst auf 260 °C vorgeheizt werden.

Schritt 11

Dann den Teig aus dem Garkörbchen nehmen, in einen vorgeheizten großen Kochtopf legen und 20 Minuten lang backen. Zum Schluss nochmal 5 Minuten ohne Deckel weiter backen. Das Brot sollte eine schöne goldbraune Farbe haben. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen oder sofort anschneiden.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID® gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge

€ 59,99



KITCHENAID®
5KHBBV53E Stabmixer
kabellos Lithium-Ionen-
Akku wiederaufladbar

€ 119,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta

€ 178,99



KITCHENAID®
Flexirührer mit fl
Rührkante

€ 39,99