

Zutaten und Herstellung für 4 – 1 kg Brote:

Schritt 1

60 g Roggen/feinstgemahlen und 60 g Wasser (27-28 Grad) vermischen und mit Zwiebelringen bedecken. Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und in ein dickes Badetuch einwickeln. 12 Stunden stehen lassen. (Im Winter stelle ich die eingewickelte Schüssel noch in die Nähe der Heizung. Im Sommer sind die Raumtemperaturen eigentlich ausreichend.)

Schritt 2

Zwiebelringe weggeben. Wieder 60 g Roggenmehl und 60 g lauwarmes Wasser unterrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken. Schüssel ins Badetuch einwickeln und wieder 12 Stunden stehen lassen.

Schritt 3 ff

Zweimal täglich wird nun der Sauerteig "gefüttert". Eine insgesamt 4 Tage dauernde Sauerteigzubereitung ist lange genug. (

Ablauf:

1. Tag früh/Schritt 1
1. Tag abends/Schritt 2
2. Tag früh/Schritt 3 ff.
2. Tag abends
3. Tag früh
3. Tag abends
4. Tag früh
4. Tag abends
5. Tag früh = fertig --- das ergab dann 840 g fertigen Sauerteig

Aufbewahrung

Den Sauerteig portionsweise in entsprechend große (dehnt sich aus!) Glasgefäße mit Schraubverschluß geben. Im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich lange.

Man rechnet für 1 kg Mehl 150 bis 200 g Sauerteig.

