

Gassenhauer ohne Hefe

Zutaten:

• Roggensauerteig (am Vortag ansetzen)

• 100 g Roggenmehl
1150

• 70 g Wasser

• 5-7 g Anstellgut

• Weizensauerteig (am Vortag ansetzen – siehe Tipp)

• 100 g Lievito Madre

• 300 g Weizenmehl 550

• 150 g Wasser

• Hauptteig

• 175 g Roggensauerteig

• 500 g Weizensauerteig

• 500 g Roggenmehl
1150

• 150 g Weizenmehl 550

• 350 g Wasser

• 18 g Salz



Zubereitung:

• Am Vortag: Aktivieren der Sauerteige

• Für den **Roggensauerteig** das Roggen-Anstellgut mit dem Wasser und dem Roggenmehl 1150 gut vermischen und an einem warmen Ort ca. 15-18 Stunden reifen lassen

• Für die **Lievito Madre** den Ansatz mit Weizenmehl 550 und Wasser zuerst mit einem Rührlöffel verrühren, dann mit der Hand zu einer Kugel formen. In einem hohem Glas mit lose aufgelegtem Deckel für ca. 15 – 18 Stunden reifen lassen.

• Am Backtag

• Roggensauerteig, Weizensauerteig und alle restlichen Zutaten für den Hauptteig in eine Küchenmaschine geben und zuerst für 1-2 Minuten auf der langsamsten Stufe verrühren, bis alle Zutaten vermischt sind. Dann auf mittlere Stufe stellen und für weitere 6-8 Minuten auskneten lassen.

• Teig abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen

• Zwei Gärkörbchen (alternativ gehen auch zwei Glasschüsseln/Siebe die mit einem Leintuch ausgelegt sind) ausmehlen und bereit stellen.

• Nun den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage kippen und mit dem Nylonmesser halbieren. Jeden Teigling rund wirken und dabei gut auf Spannung bringen. (Wer

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>

damit noch nichts anfangen kann – weiter unten füge ich ein Youtube-Video ein in dem ich das Rundwirken genauer zeige und erkläre).

- Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Gärkörbchen legen und abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Je nach Triebkraft eurer Sauerteige dauert das zwischen 50 und 120 Minuten.
- Den Backofen frühzeitig auf **250 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen, dabei eine **Stoneware PLUS (!!!)** mit aufheizen.
- Sobald der Teig backfertig ist die Brote aus den Gärkörbchen direkt auf die Stoneware stürzen und mit Wasser besprühen (z. B. mit so einer Sprühflasche aus Glas)
- Nach 10 Minuten die Ofentemperatur auf 210 °C reduzieren, die Ofentüre für mind. 30 Sek. weit öffnen und die Schwaden ablassen. Die Brote dann weitere 50 Minuten fertig backen (je nach Backofen kann das zwischen 45 und 55 Minuten variieren).
- **TIPPS**
 - Wenn ihr euren Lievito mit den hier angegebenen Zutaten auffrischt bleiben euch 50 g übrig für den späteren Gebrauch. Wenn ihr noch genug Lievito-Ansatz übrig habt könnt ihr diese 50 g gerne gleich mitbacken oder Wasser und Mehl um je 25 g reduzieren.
 - Ihr könnt das Brot auch als großen Laib im Gusseisernen Topf backen. Dazu den Topf mit aufheizen, den Teigling in den Topf stürzen und für ca. 55 Minuten bei 230°C backen. Hier entfällt das Schwaden dann.
 - Du hast noch einen recht jungen Sauerteig / Lievito Madre? Dann kann du auch gerne noch 1-2 g Hefe dem Hauptteig zugeben. So kannst du ganz sicher gehen, dass der Teig auch gut aufgeht.



Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>