

09. August 2014

Hartweizlinge

Komischer Name für ein sehr fluffiges und aromatisches Brot aus Hartweizen, das nur durch Sauerteig getrieben wird. Der Teig wird 24 Stunden kalt geführt, dann nur noch abgestochen und sofort gebacken. Ideal für ein mildes und frisches Frühstücksbrot.

Weizensauerteig

- 125 g Hartweizengrieß
- 125 g Wasser
- 35 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 475 g Hartweizenmehl
- 295 g Wasser
- 30 g Olivenöl
- 13 g Salz

Die Sauerteigzutaten vermengen und 6 Stunden bei 30°C reifen lassen.

Alle Zutaten von Hand vermengen (Teigtemperatur ca. 20°C).

2 Stunden Gare bei 20°C. Alle 30 Minuten falten.

24 Stunden bei 5°C reifen lassen.

3 rechteckige Teiglinge zu ca. 350 g abstechen.

Mit viel Dampf bei 280°C (250°C) fallend auf 250°C (230°C) 20-25 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 30 Minuten



www.brotbacken.de