



## **Weizen-Sauerteigbrot von Jo Semola**

### **Zutaten für ein Brot:**

#### **Sauerteig:**

30g Anstellgut (aktiv)

30g Weizenmehl 550

30g Wasser (35°C)

#### **Hauptteig:**

400g Weizenmehl 550

260g Wasser

9g Salz

### **Zubereitung:**

Das Anstellgut muss sehr aktiv sein. Ggf. 2-3x auffrischen

Alle Sauerteig Zutaten mischen und bei 28-29°C für 4h Stunden oder bis kurz vor den Peak reifen lassen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit Deckel einfach durchschütteln und gut vermischen. 6h reifen lassen bis zur Volumenverdopplung. Nach 30, 50 und 70 Min jeweils dehnen und falten.

Formen, mit Schluss nach oben im Gärkorb für 10-14h oder über Nacht im Kühlschrank (5-6°C) ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen mit Topf oder Dampf bei 250°C Unterhitze 15 Min anbacken. Deckel abnehmen bzw. Dampf ablassen, auf 230°C Ober/Unterhitze stellen und 30 Minuten fertig backen