

Doppeltes Gelbmehlbrot

Zutaten

565 g	Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“
295 g	Gelbmehlweizenmehl Typ 550
635 ml	Wasser (+ ca. 50 ml)
20 g	Sauerteig, frisch gefüttert, triebkräftig
20 g	Salz



Zubereitung

- Sauerteig (oder Lievito Madre) im Wasser auflösen
- Mehl zugeben und 5 Minuten verkneten
- Salz zugeben und weitere 5-10 Minuten verkneten
- Den Teig in eine Schüssel geben und von allen Seiten dehnen und falten.
- abgedeckt 1 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen
- den Teig mit nassen Händen von allen Seiten dehnen und falten
- Weitere 1-2 Stunden gehen lassen und nochmals dehnen und falten
- abgedeckt weitere 12-16 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen
- Der Teig ist reif, wenn er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat
- Den Teig in zwei gleiche Stücke teilen und schonen langwirken. Jeweils mit der glatten Seite nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen setzen und 30-60 Minuten gehen lassen
- Ofen auf 250°C aufheizen (Backblech mit aufheizen)
- beide Teiglinge dicht nebeneinander auf das heiße Backblech stürzen und mit Dampf 15 Minuten anbacken
- Ofentüre öffnen und Dampf entweichen lassen. Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 25 Minuten fertig backen