

Rezept

Grundrezept: Sauerteigansatz

Ein Rezept von Grundrezept: Sauerteigansatz, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Roggenmehl (Type 1150)

400 ml Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 800 g Sauerteigansatz | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Am ersten Tag 100 g Mehl mit 100 ml lauwarmem Wasser (ca. 40°) gut verrühren. Mit einem Tuch abdecken und bei 25° 24 Std. stehen lassen.

2. Am zweiten Tag erneut 100 g Mehl mit 100 g lauwarmem Wasser (ca. 40°) verrühren und zum Ansatz geben. Wieder abdecken und 24 Std. bei 25° stehen lassen.

3. Am dritten Tag restliches Mehl und restliches lauwarmes Wasser mit dem Ansatz verrühren. Abgedeckt und 24 Std. bei 25° stehen lassen. Nun sollte der Teig säuerlich riechen und von Bläschen durchsetzt sein. Er kann jetzt verwendet werden.