



Lesachtaler Brot



1 TAG



6 LAIBE

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

Sauerteig:

Stufe 1

1500 g Roggenvollkornmehl
1500 ml Wasser (ca. 35°C)
150 g Sauerteig-Anstreugut

Stufe 2

+1500 g Roggenvollkornmehl
+1500 ml Wasser

Teig:

4200 g Roggenvollkornmehl
5400 g Weizenvollkornmehl
240 g Salz
6600 ml Wasser (ca. 32-35°C)

Gewürze

ZUBEREITUNG

Sauerteig:

1. Stufe 1: Zutaten gut verrühren und bei 22-26°C für 12-14 h stehen lassen.
2. Stufe 2: Mehl und Wasser dazu rühren und den Sauerteig nochmal für 2-2,5 h stehen lassen.

Teig:

1. Sauerteig mit Zutaten mischen und für 45-55 min. rasten lassen.
2. Laibe formen, sie auf Bretter setzen und nochmals aufgehen lassen.
3. Bei 240°C für 15 min in Ofen
4. Zurückschalten und nach 1h nach Farbe beurteilen ob fertig.