Diener

Die Küche

Natursauerteig

https://www.diener.cc/rezepte/natursauerteig/

Was ist Sauerteig?

Sauerteig ist ein in Gärung befindlicher Teig aus Roggenmehl und Wasser.

Herstellung des Natursauerteiges (Spontanansatz), ergibt 1,6 kg

1. Tag: 200 g Roggenmehl + 200 ml lauwarmes Wasser vermischen, 24 Stunden ruhen lassen
2. Tag: weitere 200 ml lauwarmes Wasser + 200 g Roggenmehl dazu mischen, 24 Stunden ruhen lassen
3. Tag: weitere 200 ml lauwarmes Wasser + 200 g Roggenmehl dazu mischen, 24 Stunden ruhen lassen
4. Tag: weitere 200 ml lauwarmes Wasser + 200 g Roggenmehl dazu mischen, 12 Stunden ruhen lassen

Dieser so gewonnene Sauerteig ist für die Roggenbrotherstellung reif – er hat einen angenehmen säuerlichen Geruch (ähnlich saurer Milch).
Er kann immer wieder mit Wasser und Roggenmehl Type 960 oder Roggenvollmehl im Verhältnis 1 : 1 aufgefrischt werden.
Zur Konservierung des Sauerteiges gibt man 2 % Salz (vom Mehl berechnet) dazu. So ist der Sauerteig gekühlt 2 – 3 Wochen haltbar.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc