

Grundansatz für Sauerteig - Basisinformationen

Kategorien: Brot, Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Sauerteigansatz

Anleitung:

Der Grundansatz mit Backferment Das Sekowa Spezialbackferment ist ein trockenes Granulat. Bevor damit gebacken werden kann, müssen die eingetrockneten Gaerungsorganismen wieder aktiviert werden. Das geschieht, indem man das Backferment mit warmem Wasser und frisch gemahlenem Weizen verruehrt und das Ganze an einem warmem Platz gaeren laesst. So entsteht der Grundansatz, also eine besondere Art von Sauerteig. Das ist wichtig fuer den Grundansatz: Fuer die Grundansatzbereitung eignet sich am besten ein schmales, hohes Gefaess (z. B. ein Gurkenglas mit Schraubdeckel von ca. 700 ml Inhalt), weil in einem breiten Gefaess der Teig verlaeuft und die Gaerung dadurch beeintraechtigt wird.

Die Teigoberflaeche darf waehrend des ganzen Gaerungsvorganges nicht Trocken werden, weil sonst die Gaerung unterbunden wird. Deshalb muss das Gefaess mit einem Teller oder Deckel abgedeckt werden. Doch sollte dabei Noch ein geringer Luftaustausch moeglich sein. Das Glas sollte also nicht zu fest zugeschraubt werden. Die guenstigste Temperatur fuer die Grundansatzbereitung liegt zwischen 25 und 30 Grad. (auf keinen Fall unter 20 Grad). Diese Temperatur erreicht man am besten, indem man das Glas in den Backofen stellt und nur die Backofenleuchte anstellt, ohne Temperaturzuschaltung). Bei wem das nicht geht, der kann auch eine 25 Watt Gluehbirne mit einem Verlaengerungskabel In den Backofeninnenraum legen.

Der fertige Grundansatz haelt sich im Kuehlschrank, am besten in einem Glas (jetzt fest zugeschraubt, mehrere Monate. Da er auch im Kuehlschrank noch Etwas Gaert, darf das Glas hoechstens bis 3/4 gefuellt werden. Bei Laengerer Aufbewahrung zeigt sich an der Oberflaeche manchmal eine graue Verfaerbung. Sie stammt von arteigenen Hefezellen, die von Natur aus grau Sind. Die Gaeffaehigkeit wird dadurch nicht beeintraechtigt. Wasser, das sich oben absetzt, sollte abgegossen werden. Wenn der erste Grundansatz aufgebraucht ist, nehme ich beim Brotbacken Jedesmal 1-2 Essloeffel vom Vorteig ab und hebe ihn als Grundansatz fuer's naechste Backen auf.

Da die Gaerkraft des Grundansatzes nach einiger Zeit nachlaesst, sollte er 1-2 Mal jaehrlich frisch zubereitet werden. Zwischendurch frischt man ihn wie folgt auf: 2 Essl. Grundansatz mit 1 Tl. Backferment und 40 ml warmem Wasser (40 Grad) verruehren. 2 El. fein geschroteten Weizen untermengen, sodass ein dicker Brei entsteht. Danach bei Zimmertemperatur zugedeckt gaeren lassen. Am Naechsten Tag ist der Grundansatz gebrauchsfertig.