

# 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 Gärungsorganismen wieder aktiviert werden. Das geschieht, indem man das Backferment mit warmem Wasser und frisch gemahlenem Weizen verrührt und das Ganze an einem warmen Platz gären lässt. So entsteht der Grundansatz, also eine besondere Art von Sauerteig. Das ist wichtig für den Grundansatz: Für die Grundansatzbereitung eignet sich am besten ein schmales, hohes Gefäß (z. B. ein Gurkenglas mit Schraubdeckel von ca. 700 ml Inhalt), weil in einem breiten Gefäß der Teig verläuft und die Gärung dadurch beeinträchtigt wird.

Die Teigoberfläche darf während des ganzen Gärungsvorganges nicht trocken werden, weil sonst die Gärung unterbunden wird. Deshalb muss das Gefäß mit einem Teller oder Deckel abgedeckt werden. Doch sollte dabei noch ein geringer Luftaustausch möglich sein. Das Glas sollte also nicht zu fest zugeschraubt werden. Die günstigste Temperatur für 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 Glühbirne mit einem Verlängerungskabel in den Backofeninnenraum legen.

Der fertige Grundansatz hält sich im Kühlschrank, am besten in einem Glas (jetzt fest zugeschraubt, mehrere Monate. Da er auch im Kühlschrank noch etwas gärt, darf das Glas höchstens bis 3/4 gefüllt werden. Bei längerer Aufbewahrung zeigt sich an der Oberfläche manchmal eine graue Verfärbung. Sie stammt von art eigenen Hefezellen, die von Natur aus grau sind. Die Gärfähigkeit wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wasser, das sich oben absetzt, sollte abgegossen werden. Wenn der erste Grundansatz aufgebraucht ist, nehme ich beim Brotbacken jedesmal 1-2 Esslöffel vom Vorteig ab und hebe ihn als Grundansatz für's nächste Backen auf.

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