

## San Francisco Sourdough - Einfache Version

2006-10-26 16:36:20

Klassisches helles Sauerteigbrot mit großer, lockerer Krume und knuspriger Kruste. Frisch aus dem Ofen – am besten noch lauwarm – verzehren, dieses Brot hält sich nicht so gut. Dafür schmeckt es um so besser. Unbedingt probieren! Für optimales Gelingen benötigt man einen Backstein (Pizzastein) für den Ofen. Dies hier ist wirklich eine sehr einfache Version des Klassikers, aber trotzdem gut. Eine, die dem "Original" näher kommt, habe ich aber schon parat. Muss nur noch mal Probebacken werden.  
für 2 Brote:

### 1. Starter:

2/3 Tassen Sauerteigansatz (am Vortag gefüttert)  
1 Tasse Wasser  
1 ½ Tassen Mehl 550 oder 1050 oder gemischt  
(alles bei Zimmertemperatur)

### 2. Teig:

kompletten Starter aus 1.  
2 Tassen Wasser  
ca. 6 Tassen Mehl (s.o.)  
ca. 2 TL Salz

(das Originalrezept verwendet Mehl Typ 550)

Zeitbedarf: Am Vortag abends ansetzen (5 Minuten). Am Backtag ca. 7 Stunden.

1| Alle Zutaten für den Starter in einer Schüssel von Hand verrühren, mit einem gut angefeuchteten Geschirrhandtuch bedecken und über Nacht an einem warmen Platz stehen lassen. Nach Möglichkeit Geschirrtuch nicht austrocknen lassen und immer wieder anfeuchten.

2| Starter und alle weiteren Zutaten mit dem Teighaken verrühren und ca. 15 bis 20 Minuten kneten. Es muss ein fester Teig entstehen.

Mit einem feuchten Tuch bedeckt in der Schüssel etwa 2 ½ Stunden gehen lassen.

Aufgegangenen Teig in der Mitte vorsichtig nach unten drücken, sodass etwas Luft entweicht. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

3| Teig auf eine bemehlte Fläche geben und von Hand gut durchkneten. Zu einem Ball formen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Teig teilen und zu zwei Kugeln formen. An einem warmen Ort auf bemehltem Backpapier oder in Gärkorbchen zur 1 ½ fachen Größe aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

4| Ofen gut auf 230 Grad vorheizen. Brot auf den Backstein gleiten lassen. Sofort mit Wasser besprühen. 15 Minuten backen (dabei in den ersten Minuten noch zweimal mit Wasser besprühen). Temperatur auf knapp 220 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.