

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Vielen Dank, dass Sie sich für das Sauerteig-Anstellgut von OldAcre entschieden haben!

Gerne möchten wir Ihnen hier eine "kleine" Anleitung an die Hand geben.

### Ihr Vorteil

Wir möchten Ihnen gerne die Grundlagen vermitteln, damit sich die Mikroorganismen in Ihrem selbstgemachten Sauerteig wohlfühlen.

Denn, Sauerteig ist nicht gleich Sauerteig!

Sammeln Sie selbst Ihre Erfahrungen und entwickeln Sie ein Bewusstsein für Ihr eigenes Produkt.

Die Hefen und Milchsäurebakterien werden sich mit der Zeit (nach nur wenigen Generationen) an Ihre Bedürfnisse angepasst haben.

Somit erhalten Sie einen **einzigartigen Teig** und eine kostbare Zutat für ein **unwiderstehliches Brot!**

### Sauerteig ansetzen und führen:

Mischen Sie Ihren getrockneten Sauerteig (Anstellgut) mit der gleichen Menge (Gewicht) lauwarmen Wasser.

Lassen Sie diese Mischung abgedeckt für etwa 24-36h an einem warmen Ort gehen.

Nun können sie einen kleinen Teil Ihres Sauerteiges abnehmen.

Mischen Sie diesen mit der Menge an Roggenvollkornmehl für Ihr nächstes Rezept.

Auch hier wieder die gleiche Menge lauwarmes Wasser dazugeben.

Diesen Ansatz lassen Sie über Nacht an einem warmen Ort gehen (Ein-Stufen-Führung).

### Hinweise:

Ein gesunder Sauerteig riecht und schmeckt **angenehm säuerlich** und **leicht alkoholisch**, seine Farbe sollte **hellgrau** sein und seine **Textur voller Luftblasen!**

Sollte der Teig **stark alkoholisch** oder gar nach **Fuselölen** riechen, verfärbt er sich **schwarz** oder hat eine **schleimige Textur**, liegt dies leider an einer Fehlgärung und der Teig sollte **keinesfalls weiterverwendet werden!**

### Lagerung:

Der fertig durchgegorene Sauerteig kann mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### Geschenktipp:

Sie können natürlich auch den fertigen Sauerteig mit Ihren Freunden und Ihrer Familie teilen. Nutzen Sie dazu gerne den Geschenkanhänger und kopieren Sie diese Anleitung.

## Roggenmischbrot

Sie benötigen:

- 500g Ihres fertigen Sauerteiges
- 500g Weizenvollkornmehl
- 200g lauwarmes Wasser

Kneten Sie alle Zutaten für mindestens 5 Minuten gut durch.

Geben Sie einen Esslöffel Salz hinzu und kneten nochmals für 4 Minuten.

Lassen Sie den Teig etwa 4 Stunden ruhen.

Formen Sie eine Kugel und lassen Sie den Teig auf einem Backblech nochmals ruhen bis er deutlich aufgegangen ist. Dies kann bei Roggensauerteig, je nach Zimmertemperatur eine Nacht dauern.

Nach der Ruhephase:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze)

*Tipp: Stellen Sie ein feuerfestes Gefäß mit Wasser auf den Boden des Ofens um eine schöne Kruste zu erhalten.*

Backen Sie den Teigling 15 Minuten bei 200°C an.

Entfernen Sie das Wassergefäß und backen das Brot 50 min bei 180 °C fertig.

**Guten Appetit!**



wünscht Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen!