

Apfel- Weizensauerteig



Zutaten:

2 Äpfel
150 g Wasser, (ca. 30°C)
200 g Weizenmehl, Type 550 oder 700

Zubereitung:

Tag 1:

Äpfel unter fließendem Wasser waschen, ungeschält vierteln und entkernen. Apfelstücke in den Mixtopf geben, zerkleinern und in den Gareinsatz umfüllen.

5 Sekunden / Stufe 8

Die zerkleinerten Äpfel gut ausdrücken und den Saft in einer separaten Schüssel auffangen. Danach Mixtopf spülen.

Ein hohes schmales Glas (ca. 1 l) auf den Mixtopfdeckel stellen. 50 g Apfelsaft, 50 g Wasser und 100 g Weizenmehl einwiegen, absetzen und mit einer Gabel gut verrühren. Den Deckel locker auflegen und den Sauerteigansatz **24 Stunden an einem warmen Ort reifen lassen.**

Tag 2:

Deckel abnehmen und das Glas auf den Mixtopfdeckel stellen. 100 g Wasser und 100 g Weizenmehl in das Glas einwiegen, absetzen, mit einer Gabel gut verrühren, Deckel wieder locker auflegen und nochmals 24 Stunden reifen lassen.

Tag 3:

Der Sauerteig sollte nun eine deutliche Aktivität zeigen, d.h. es sollten viele Bläschen sichtbar sein und das Volumen sollte sich deutlich vermehrt haben. Dieser Sauerteig kann nun sofort für ein Rezept eingesetzt werden. Behalten Sie ca. 50 g davon als Anstellgut.

Geben Sie das abgenommene Anstellgut in ein sauberes Schraubglas und bewahren Sie es verschlossen im Kühlschrank auf.