Pain au Levain II - Grosse Sauerteigbrote

Das Rezept ist das gleiche wie bei meinem ersten Pain au Levain, nur habe ich diesmal zwei grosse, je 900g schwere Brote gebacken. Wie im ersten Rezept habe ich einen Roggen- und einen Weizensauerteig bei 29° angestellt, diese aber 20 Stunden statt nur 11 Stunden reifen lassen. Der Roggensauerteig war nach der Reife sehr luftig und voluminös, der Weizensauerteig hatte den Höhepunkt aber bereits überschritten und war wieder etwas eingefallen, 12 Stunden wären für den Weizensauerteig vermutlich optimal. Das war aber kein Problem, die Brote hatten einen guten Ofentrieb.

Das Kneten dauerte aber deutlich länger, erst nach einer knappen Stunde löste sich der Teig von der Schüssel, war dann aber schön weich, sehr elastisch und kaum mehr klebrig.

Der Teig reifte 3 Stunden in einer eingeölten Wanne bei Zimmertemperatur, danach 20 Stunden im Kühlschrank.

Den Teig habe ich danach nicht mehr bearbeitet, sondern mit möglichst wenigen Handgriffen zu zwei länglichen Laiben geformt und 4 mal mit einer Rasierklinge eingeschnitten.

Gebacken habe ich sie 65 Minuten. Zuerst 30 Minuten bei 250° mit viel Dampf. Danach 35 Minuten bei 230° ohne Dampf und den Ofen zweimal kurz gelüftet.

Die Krumme war weich und luftig mit feinem Sauerteigaroma. Die Kruste war deutlich fester als beim ersten Pain au Levain und splitterte nicht so schön beim zubeissen, aber sie war immer noch schön knusprig. Vermutlich hätten 55 - 60 Minuten Backzeit vollauf genügt.

Zutaten (2 Laibe à 900g)

`Roggensauerteig:`

```
80g  Roggenvollkorn
80g  Wasser
10g  Anstellgut

Weizensauerteig:
80g  Weizenruchmehl
100g Wasser
20g  Anstellgut

Haupteig:
760g  Manitobamehl "00"
80g   Dinkelvollkorn
560g  Wasser
24g   Salz
```

Zu Begin des Knetens klebt der Teig an der Schüssel

Nach knapp 1 Stunde löst sich der Teig von der Schüssel

Sauerteig in der Garwanne