Brotteig ? eine Art Grundrezeptur

Es gibt unzählige Varianten von Brotteigen. Wichtigste Zutaten sind dabei immer Mehl, Wasser und Salz. Je nach Brottyp wird als Triebmittel Hefe oder Sauerteig oder beides verwendet.
Gutes Brot bäckt man nicht auf Anhieb, da ist Tüftelei gefragt. Die folgenden Tipps sind darum kein Garant für ein gutes Brot, es sind einfach ein paar Faustregeln:

Verhältnis von Mehl zu Wasser (Teigausbeute TA):
Für Weizenteige verwendet man 10 Teile Mehl und 6 Teile Wasser: Pro 100g Mehl werden 60g Wasser zugefügt.
Roggenmehl kann mehr Wasser aufnehmen: Auf 10 Teile Mehl kommen 8 Teile Wasser.
Die Werte für Mischbrote liegen irgendwo dazwischen.
Vollkornmehl kann mehr Wasser aufnehmen als Auszugsmehl (Weissmehl). Wikipedia

Mehr Wasser ergibt:
Gröbere Porung, saftigere Krumme, längere Haltbarkeit
Weniger Wasser ergibt:
Feinere Porung, eingeschnittene Stellen reissen eher besser auf.

Salz:
Etwa 1,2 - 1,5% der Teigmenge

Hefe:
Ideal sind ca. 2 - 3% Frischhefe, bezogen auf die Mehlmenge. Voraussetzung ist, dass mit einem Vorteig gearbeitet wird. Die Hefen brauchen Zeit um ihre Wirkung zu entfalten: Z.B. im Vorteig während 12 Stunden bei Raumtemperatur. In einem Vorteig sollte der Anteil der Hefe nur etwa 1% betragen. Der Rest der Hefe wird dem Hauptteig zugegeben.

Die Hefe kann ganz oder zum Teil durch einen Sauerteig ersetzt oder ergänzt werden, da im Sauerteig natürlich vorkommnde Hefen aktiviert werden.

Die Zugabe von viel Zuchthefe steigert zwar die Triebkraft des Teiges, aber beeinträchtigt auch den Geschmack eines Brotes. Oder umgekehrt: Während den langen Garzeiten mit Hefe entwickeln sich eigenständige, gute Aromen.