Weizenbrot mit W-Sauerteig (Anne Jordan)

Vortag:	***60 g Weizen-ASG***	
	90 g WM 1050	
	90 g Wasser	***alles gut vermischen und bei Zimmertemperatur 12 – 16 Stunden abgedeckt ruhen lassen/ nach 12 Stunden am***
Backtag:	***10 g Hefe in***	
	100 g Wasser	***auflösen***
	100 g WM 812	***unterrühren und 4 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt reifen lassen***
	210 g Wasser	
	450 g WM 812	
	2 TL Salz	***dazugeben***
		ebenfalls den W-Sauerteig vom Vortag und alles in der Maschine 8 Minuten kneten lassen (6 Min langsam – 2 Min schneller)
		30 Minuten abgedeckt ruhen
		Mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche 4 – 6 x falten in eine gefettete Kastenform legen und nochmals abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen

Bei 200° C Ober-Unterhitze etwa 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen