

Anleitung zum weitem Verfahren mit dem Anstellgut (ASG)

Wenn Du das ASG per Post erhalten hast, solltest Du das Glas wie es ist in den Kühlschrank stellen.

Du kannst sofort damit einen Sauerteig ansetzen.

In der warmen Jahreszeit kann es vorkommen, dass das ASG aus dem fest verschlossenen Glas krabbelt. Deshalb wird das Glas noch zusätzlich in einem Beutel verschweißt.

Falls das passiert, bitte den in dem Glas verbliebenen Rest mit 50 g Mehl und 50 g Wasser füttern und 8 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann kannst Du es in den Kühlschrank stellen und auch sofort gebrauchen.

An der Qualität des ASG ändert sich dadurch nichts.

Wenn Du einen Sauerteig herstellen möchtest, nimmst Du nach folgenden Regeln von Deinem ASG:

Eine Faustregel, die immer gut klappt ist: pro 100 g Mehl 10 g Anstellgut bei einer einstufigen Sauerteigführung über Nacht.

Beispiel: Du möchtest 500 g Sauerteig herstellen.

Da nimmst Du 250 g Mehl, 250 g Wasser und 25 g von Deinem ASG, rührst alle gut um, deckst es mit einer Abdeckhaube ab und lässt alles 16 – 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen. Besser wäre es bei 26°, aber viele haben eben keine Gärbox, wo diese Temperatur herrscht, deswegen eher 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Wenn der ST dann zum Brotteig kommt, hat er seinen Höhepunkt gerade erreicht.

Dann ist er am besten!

Da man ja bei jedem Backen ASG aus dem Marmeladeglas nimmt, wird der Inhalt immer weniger. Deshalb füttert man jede Woche oder alle 14 Tage sein ASG mit 50 g Mehl und 50 g Wasser.

Rührt auch hier wieder gut durch und lässt das Glas für 8 Stunden bei Raumtemperatur stehen, danach kommt es wieder in den Kühlschrank.

So geführt kann das ASG ein Leben lang halten.

Mit der Temperatur und Menge des ASG kann man den späteren Brotgeschmack beeinflussen. Mehr ASG desto säuerlicher der Brotgeschmack.

Sollte sich mal Flüssigkeit oder eine feste Haut oben auf dem ASG bilden, so ist das nicht schlimm. Einfach unterrühren und so verfahren wie oben.

Blaue, schwarze oder sonst farbliche Flecken mit Haaren sind allerdings nicht gut und das ASG sollte entsorgt werden.

Falls noch Fragen auftauchen sollten maile mir und ich werde sofort versuchen sie zu beantworten. (Mailadresse: gerhard.kellner@ketex.de)

Und nun wünsche ich Dir viel Spaß bei Deinem neuen „Mitbewohner“.

Viele Grüße

Ketex-Der Hobbybrotbäcker- (oder einfach Gerd)