

6. November 2009

## Freiberger Körnchen

Mal wieder ein eigenes Rezept. Da ich vor einiger Zeit vom Teig aus altem Brot ziemlich angetan war, habe ich darauf erneut zurückgegriffen. Das Brot schmeckt (mir) so gut, dass es einen Eigennamen bekommen hat...

### Altbrotteig

- 160 g Altbrot
- 150 g Weizenmehl 1050
- 300 g Wasser
- 0,5 g Trockenhefe

### Sauerteig

- 30 g Anstellgut
- 125 g Roggenmehl 1150
- 60 g Roggenvollkornmehl
- 185 g Wasser

### Hauptteig

- gesamten Altbrotteig
- gesamten Sauerteig
- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Weizenmehl 1050
- 50 g Sesam
- 50 g Leinsamen
- 15 g Salz
- 150 g Wasser
- 1 g Trockenhefe

Das Brot im Wasser einweichen und anschließend mit den anderen Zutaten zum Altbrotteig verarbeiten. Dabei 15 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Dann 2 Stunden lang den Teig anspringen lassen und anschließend für 40-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

125 g Wasser, das Anstellgut und 125 g Roggenmehl 1150 kurz verkneten und den Teig 24 Stunden bei ca. 22°C gären lassen. Zum Auffrischen 60 g Roggenvollkornmehl und 60 g Wasser unterrühren und weitere 20 Stunden stehen lassen.

Für den eigentlichen Teig Sauer- und Altbrotteig mit den restlichen Zutaten ca. 20 Minuten auf niedriger Stufe zu einem relativ weichen Teig verkneten. Nach 30 Minuten Teigruhe einmal falten, nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und wieder falten. Dann einen Laib wirken und für 30 Minuten in ein Gärkörbchen geben. Zwischenzeitlich den Ofen auf 250°C vorheizen. Das Brot einschießen, die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C drosseln. Nach 40-45 Minuten ist das zart knusprige, feinporig-weiche und bekömmliche Brot fertig, sollte aber in Tücher eingeschlagen noch mehrere Stunden auskühlen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)