

27. Oktober 2009

Joghurt-Kürbis-Brot

Da ja mittlerweile Herbst ist, muss auch ein Herbstbrot her. Das Brot hat einen herzhaften Touch und schmeckt auch ohne Belag ausgezeichnet. Es ist sehr „saftig“ und hat eine weiche mittelporige Krume. Ich würde mich über Nachahmer freuen ;-).

Sauerteig

- 70 g Anstellgut
- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Wasser

Hauptteig

- 600 g Sauerteig
- 200 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Weizenschrot (mittel)
- 50 g Kürbiskerne
- 250 g Kürbis (gewürfelt)
- 1 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- 150 g Joghurt
- 100 g Wasser
- 10 g Rohrzucker

Den Sauerteig zusammenmischen und 20 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen bis er sich gut entwickelt hat. Dann alle anderen Zutaten zugeben und 15-20 Minuten auf niedriger Stufe verkneten. 1,5 Stunden Teigruhe bei 22-24°C. Den sehr weichen Teig zusammenschlagen und in eine mit Kürbiskernen ausgelegte, gefettete und bemehlte (oder mit Backpapier ausgelegte) Kastenform geben. Dort nochmals 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Teig einschießen. Nach 15 Minuten Temperatur auf 190°C senken und 30 Minuten weiter backen. Nach dem Backen den noch heißen Laib aus der Form stürzen und in Tücher eingehüllt abkühlen lassen. Aber Vorsicht: das Brot ist sehr locker und sollte nicht punktuell belastet werden (z.B. auf einem Gitter).

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de