

5. Dezember 2009

Kassler

Und noch ein (leicht abgeändertes) Rezept nach Ketex, das ich heute beim Backmarathon gefertigt habe. Mir ist das Brot nicht ganz so locker gelungen wie Ketex. Auch hat sich der Laib beim Einschieben senkrecht zur Längsachse bewegt – daher die kleinen Risse. Geschmacklich ist es hervorragend.

Sauerteig

- 165 g Roggenmehl 1150
- 130 g Wasser
- 17 g Anstellgut

Vorteig

- 170 g Weizenmehl 1050
- 170 g Wasser
- 1,7 g Hefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 170 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenmehl 1050
- 70 g Weizenmehl 812
- 150 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g Hefe

Zutaten jeweils für Vorteig und Sauerteig verkneten und 16-18 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Für den Hauptteig beide Teige vom Vortag mit den übrigen Zutaten ca. 10 Minuten verkneten bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Laib formen und in einem Gärkorb 75-80 Minuten gehen lassen bis mehr oder weniger volle Gare erreicht ist. Den Laib mit Wasser abstreichen und bei 250°C 15 Minuten backen. Nach weiteren 25 Minuten bei 180°C das Brot mit einem Wasser-Weizenstärke-Gemisch abstreichen und 10 Minuten weiterbacken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de