

3. April 2009

Kürbiskernvollkornbrot

Mein vergangener Backversuch folgte keinem speziellen Rezept. Es war ein Versuch, der mit einigen Abstrichen erfolgreich verlaufen ist.

Vorteig

- 100g Mehl (etwa halb/halb Roggen- und Weizenvollkornmehl)
- 100 g Wasser
- ¼ TL Trockenhefe

Hauptteig

- 200 g Mehl (etwa halb/halb Roggen- und Weizenvollkornmehl)
- 80 ml Wasser
- 1 TL Salz
- ¾ TL Trockenhefe
- Kürbiskerne nach Belieben

Die Zutaten für den Vorteig vermischen und bei 10-15°C 12 Stunden ruhen lassen. Dann das restliche Mehl, Wasser und die Hefe zugeben, 7-10 Minuten mit dem Knethaken mischen und erneut ca. 1-2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Erst dann in eine warme Ecke (25-30°C) stellen. Nach deutlicher Volumenvergrößerung den Teig dehnen, Kürbiskerne auf die Teigoberfläche streuen und falten. 30 Minuten warm gehen lassen und erneut Dehnen und Falten. Kürbiskerne nicht vergessen. Nach weiteren 30 Minuten nochmals dehnen und falten und zu einem Brotlaib formen. Laib mit etwas Wasser benetzen und Kürbiskerne rundherum „ankleben“. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen und dann bei 250°C und hoher Luftfeuchtigkeit im Ofen 40 Minuten backen. Nach ca. 5-10 Minuten die Temperatur auf 190°C zurückregeln. Heraus kommt ein leckeres Brot mit dünner knuspriger Kruste und feinporiger Krume.

Noch kurz zu meinen „Abstrichen“: die letzten 30 Minuten Gehzeit mussten bei mir aus Zeitgründen leider entfallen. Dementsprechend konnte die Hefe ihr Werk nicht mehr beenden. Außerdem blieb das Brot zu lang im Ofen (dumm, wenn die Eieruhr kaputt ist...). Die Kerne sind etwas zu dunkel geworden.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de