

31. Oktober 2009

Quark-Hafer-Brot

Eine eigene Kreation, die etwas flach, aber dafür kräftig im Geschmack ist.

Sauerteig

- 50 g Anstellgut
- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 1050
- 50 g Weizenschrot (mittel)
- 100 g Dinkelmehl 812
- 50 g Haferflocken
- 100 g Haferkleie
- 10 g Roggenmalz
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz
- 1-2 g Trockenhefe
- 150 g Magerquark
- 300 g Wasser

Die Sauerteigzutaten verkneten und 20-22 Stunden stehen lassen. Wenn sich der Sauerteig gut entwickelt hat, alle anderen Zutaten zugeben und 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten. 1 Stunde Teigruhe, dann zweimal falten, zu einem runden Laib wirken und in ein mit Weizenvollkornmehl und einer lückenlosen Schicht aus Haferkleie ausgekleideten Gärkorb legen. 45 Minuten gehen lassen und in den auf 250°C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 15 Minuten auf 200°C drosseln. Nach weiteren 30 Minuten ist das Brot fertig. In Tüchern auskühlen lassen und genießen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de