

24. Oktober 2009

Rustikale Altbrotstangen

Mal wieder ein Rezept, das von Ketex gefunden und ausprobiert wurde. Ich habe die Zutatenmengen vom Hauptteig verdoppelt, um nicht die Hälfte von Sauerteig und Altbrotteig übrig zu haben.

Altbrotteig

- 50 g altes Brot (mit oder ohne Kruste je nach Belieben)
- 100 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 0,3 g Hefe (kleine Prise)

Sauerteig („Berliner Kurzsauer“)

- 10 g Anstellgut
- 50 g Roggenmehl 1150
- 45 g Wasser

Hauptteig

- gesamten Altbrotteig
- gesamten Sauerteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 6-7 g Trockenhefe
- 460 g Wasser
- 15 g Salz

Das alte Brot im Wasser einweichen, anschließend Hefe und Mehl damit verkneten. Nach einer Stunde bei Raumtemperatur den Teig für mindestens zwei Tage im Kühlschrank lagern. Den Teig etwa 4 Stunden vor Backbeginn wieder herausnehmen und Akklimatisieren lassen. Zur gleichen Zeit die Sauerteigzutaten mischen und die Mischung bei 35°C 3,5-4 Stunden reifen lassen. Anschließend alle Hauptteigzutaten (außer Salz) 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten, das Salz zugeben und weitere 4-5 Minuten auf mittlerer Stufen kneten. 30 Minuten Teigruhe, dann einmal falten und erneut 30 Minuten ruhen lassen. Nach einer weiteren Faltung 20-30 Minuten Teigruhe, dann den Teig bemehlen, in 5-6 Scheiben teilen, diese jeweils einmal falten und zu Stangen ausrollen. Die Stangen in bemehlten Tüchern nochmal 30 Minuten gehen lassen. Unterdessen den Ofen auf 250°C vorheizen. Vor dem Einschießen die Stangen mit einer gekrümmten Rasierklinge in extrem spitzen Winkel zur Längsachse der Teiglinge einschneiden (dabei die Klinge schräg halten). Nach 20-30 Minuten im Ofen sind die großporigen, aromatischen, lockeren und knusprigen Baguette-Imitate fertig. Darauf achten, die Temperatur nach dem Einschießen in den Ofen auf 230°C zu senken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de