

20. September 2009

Schwarzwälder Kruste

Vor einiger Zeit hat sich Bäcker Süpke zu einem neuen Rezept-Post hinreißen lassen. Die Schwarzwälder Kruste, ein rustikales Weizenbrot, wurde daraufhin unter den Brotbloggern vielerorts nachgebacken. Ich bin in dieser Hinsicht etwas spät dran. Gelohnt hat es sich trotzdem, auch wenn mein Brot ohne die begehrten großen Risse aus dem Ofen wanderte. Das Rezept habe ich besonders was die Mehlsorten angeht noch etwas variiert.

Sauerteig

- 116 g Roggenmehl 1150
- 116 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Vorteig

- 388 g Weizenmehl 812
- 0,3 g Trockenhefe
- 1 g Salz
- 270 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 388 g Weizenmehl 1050
- 78 g Roggenmehl 1150
- 20 g Schweineschmalz
- 21 g Salz
- 10 g Hefe
- 300 g Wasser

Die Sauerteigzutaten mischen und je nach Raumtemperatur 18-22 Stunden sich selbst überlassen. Für den Vorteig alle Zutaten verkneten und ihn 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Anschließend für 16-20 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Zutaten für den Hauptteig 8 Minuten auf niedriger und 4 Minuten auf hoher Stufe kneten. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, kurz einschlagen (am besten in der Schüssel mit der Teigkarte, da der Teig sehr weich ist) und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig halbieren, rund wirken und in Gärkörben geben, in denen er 50-60 Minuten gehen muss. Die beiden Laibe in den auf 240°C vorgeheizten Backofen geben (das muss schnell gehen, da der Teig, wie geschrieben, sehr weich ist). Nach 15 Minuten auf 210°C herunterdrosseln. Nach insgesamt 50-60 Minuten ist das aromatisch riechende und schmeckende Brot fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de