

10. November 2010

Apfelbrot

Das Apfelbrot ist aus der Not heraus geboren und hat mich in Not gebracht. Ich musste meinen Apfelberg reduzieren (typischer Fehlkauf, was die Menge betrifft...). Das Brot ist wahrhaft experimentell und sicher noch nicht ausgereift. Ich bin kreuz und quer durch die Zutatenmöglichkeiten gewandert und weiß nun auch, wie sich ein Teig anfühlt, der überknetet ist. Das Ereignis kündigt sich nicht allmählich an, sondern kommt plötzlich. Eben hatte der Teig noch eine herrliche Konsistenz und mit den nächsten Umdrehungen des Knehtakens fällt er wie ein schlecht gemachtes Soufflé zusammen. Sehr traurig. Ich habe versucht noch das Beste aus ihm herauszuholen.

Die Krume ist sehr weich und von gleichmäßiger Porung. Die Apfelstücke „schweben“ in ihr. Der frische, fast schon weihnachtlich anmutende Duft mit schwacher Zimt- und Zitronennote ist betörend. Wer es gern sehr süß mag oder das Brot pur essen will, sollte unbedingt die Zuckermenge erhöhen. In der hier vorgestellten Variante muss mit süßem Brotaufstrich nicht gespart werden.

Die Kruste ist mir etwas zu dunkel geraten. Nach 30-40 Minuten sollte man die Kastenform mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Weizensauerteig

- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Vorteig (Poolish)

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Apfelsaft
- 0,5 g Frischhefe

Water roux

- 50 g süße Sahne
- 10 g Weizenmehl 550

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Water roux
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone (unbehandelt) + deren abgeriebene Schale
- 190 g Weizenmehl 550
- 100 g Hartweizengrieß
- 30 g Zucker + 1 Teelöffel Zimt
- 40 g Rohrzucker
- 4 g Salz

- 1 Ei
- 40 g Butter
- (1 Teelöffel flüssiges Gerstenmalz hell)

Die Vor- und Sauerteigzutaten jeweils verrühren und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Einen Apfel reiben und mit dem Saft einer halben Zitrone mischen.

Alle Zutaten (bis auf 2 Äpfel und Zimtzucker) 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 8-10 Minuten auf 2. Stufe verkneten bis ein weicher, aber elastischer Teig entstanden ist.

1,5 Stunden gehen lassen, dabei alle 30 Minuten falten.

Die beiden übrigen Äpfel in grobe Stücke (0,5-1 cm) schneiden und mit dem Saft der anderen Zitronenhälfte benetzen.

Zimt und Zucker mischen und die Apfelstücke darin wälzen.

Nun die Stücke (ohne den übrigbleibenden Saft) in den Teig einfalten.

Eine Kastenform fetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Den Teig hineingeben und abgedeckt 2,5 Stunden bei 18-19°C gehen lassen. Das Volumen sollte sich fast verdoppelt haben.

Bei 250°C mit Dampf anbacken und die Temperatur anschließend auf 190°C senken. Gesamtbackzeit 60 Minuten. Während der letzten 10 Minuten kann das Brot aus der Form genommen und knusprig gebacken werden.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

