

16. Februar 2010

Basler Brot

Das Rezept habe ich von Ketex übernommen, aber die Sauerteigführung, die Mehlsorten und die Verarbeitung abgeändert.

Sauerteig

- 10 g Anstellgut (Weizensauerteig)
- 80 g Weizenmehl 1050
- 80 g Wasser

Hauptteig

- 170 g Sauerteig
- 280 g Weizenmehl 1050
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 12 g Frischhefe
- 11 g Salz
- 190 g Wasser

Anstellgut, 10 g Weizenmehl 1050 und 15 g Wasser mischen und 6 Stunden lang bei 26°C reifen lassen.

Anschließend die gleiche Prozedur wiederholen, allerdings unter Zugabe von 28 g Mehl und 23 g Wasser (bei 23°C 11 Stunden) und 42 g Mehl und 42 g Wasser (bei 30°C 3 Stunden).

Den fertigen Sauerteig mit dem Schneebesen 2 Minuten lang in 150 g Wasser und 30 g Weizenmehl 1050 aufschlagen.

Nun das restliche Mehl und die Hefe zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Es entsteht ein fester Teig, der 30 Minuten ruhen muss.

Dann 5 Minuten lang das Salz einkneten und über weitere 10 Minuten sukzessive die übrigen 40 g Wasser während des Knetvorgangs einfließen lassen. Dabei sollte jede Portion Wasser erst vollständig eingeknetet sein, bevor die nächste zugefügt wird.

60 Minuten Teigruhe, dabei nach 30 Minuten einmal falten.

Den Teig halbieren, falten, zu Kugeln formen und diese berührend nebeneinanderlegen.

60 Minuten Gare.

Bei 240°C und viel Dampf 20 Minuten backen. Dann weitere 10 Minuten bei 180°C.

Das Brot herausnehmen, den Ofen auf 230°C aufheizen und nochmals 10 Minuten backen, damit die Kruste rösch wird.



Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunde

www.brotbacken.de