

8. Mai 2010

Landbrot mit dreierlei Vorteig nach John Tredgold

Dieses Brot hat gleich, nachdem ich den Backversuch bei Stefanie gelesen hatte meine Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Brote mit drei „Vorteigen“ habe ich auch schon kreiert, allerdings mit einem normalen Hefevorteig und zwei verschiedenen Sauerteigen. Die Version von John Tredgold (veröffentlicht bei Farine), die mittlerweile nicht nur von Stefanie, sondern auch von Chaosqueen nachgebacken wurde, ist umso reizvoller, da zwei verschiedene Hefevorteige verwendet werden (Biga und Poolish). Ich habe das Rezept auf Grundlage der Übersetzung von Stefanie noch weiter angepasst und die Mengen halbiert. Unter anderem habe ich eine Nachtschicht im Kühlschrank eingeschoben und etwas Weizenmalzschrot und Backmalz zugegeben. Außerdem habe ich Anstellgut mit 100 % Hydratation und dafür eine deutlich geringere Menge verwendet. Die im Grundlagenrezept bereits stark reduzierte Wassermenge im Hauptteig musste ich wieder heraufsetzen (+ 35 g) und selbst dann hätte der Teig noch gut und gerne doppelt so viel Zusatzwasser vertragen.

Leider war die Backzeit zu knapp angesetzt. Nach dem Anschneiden des ersten Laibes musste ich mit Erschrecken feststellen, dass der untere Teil auf ca. 1 cm Dicke noch nicht durchgebacken war. Also beide Laibe nochmal zum Nachbacken in den Ofen. Die Krume ist relativ gleichporig entwickelt – im Gegensatz zu den Broten der drei oben erwähnten Vorbäckerinnen. Die Kruste ist herrlich rösch und dünn, die Krume watteweich. Der Geschmack ist vielfältig. Das Brot steht weit oben auf meiner Favoritenliste und wird sicher demnächst noch einmal aus dem Ofen kommen – dann durchgebacken...

Biga

- 62 g Weizenmehl 1050
- 42 g Weizenmehl 550
- 62 g Wasser
- 0,25 g Frischhefe
- 0,2 g Salz (kleine Prise)

Poolish

- 105 g Weizenmehl 550
- 115 g Wasser
- 0,25 g Hefe
- 0,2 g Salz (kleine Prise)

Sauerteig

- 125 g Weizenmehl 1050
- 85 g Weizenmehl 550
- 115 g Wasser
- 35 g Anstellgut (100 % Hydratation / TA 200)

Hauptteig

- Biga
- Poolish

- Sauerteig
- 230 g Weizenmehl 1050
- 350 g Weizenmehl 550
- 360 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 8 g Backmalz
- 20 g Weizenmalzschrot

Biga-, Polish- und Sauerteigzutaten jeweils vermengen und 12-18 Stunden je nach Raumtemperatur reifen lassen.

Dann die drei Vorteige in 360 g Wasser mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen und anschließend mit den restlichen Zutaten 2-3 Minuten verkneten.

30 Minuten Teigruhe, danach weitere 4 Minuten kneten.

Den Teig einmal falten und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag, nach ungefähr 20 Stunden, den Teig halbieren und zwei längliche Laibe formen, die anschließend 30 Minuten abgedeckt ruhen müssen.

Dann die Laibe in den Endform wirken und 1,5 Stunden warm gehen lassen.

Einschneiden und mit viel Dampf bei 250°C 40-45 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

