

20. März 2010

Schwarzbrot nach Jeffrey Hamelman

Ein Brotrezept nach Meister Hamelman, das ich von den Zutaten her etwas verändert habe. Aus dem Brühstück ist eine Kombination aus Brüh- und Kochstück entstanden. Statt gemahlene Kaffee habe ich auf Roggenmalz zurückgegriffen.

Auf dem Foto unten fallen die weißen Kornanschnitte auf. Ich hatte ursprünglich auf das Kochen der Körner verzichtet, deshalb sind sie nicht ganz weich geworden.

Sauerteig

- 163 g Roggenmehl 1150
- 177 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Kochstück

- 70 g Dinkelkörner
- 70 g Gerstenkörner
- 36 g altes Brot
- 10 g Roggenmalz
- 11 g Pflanzenöl
- 180 g heißes Wasser

Hauptteig

- 285 g Sauerteig
- Kochstück
- 113 g Roggenmehl 1150
- 70 g Weizenmehl 1050
- 110 g Dinkelmehl 1050
- 8 g Salz
- 9 g Frischhefe

Sauerteigzutaten verrühren und 14-16 Stunden bei 22-26°C reifen lassen.

Für das Kochstück Gerste und Dinkel in 180 g Wasser 10 Minuten abgedeckt (!) kochen.

Anschließend die übrigen Zutaten zugeben und 14-16 Stunden ruhen lassen.

Nach dieser Zeit alle Teigzutaten 3 Minuten langsam, 3 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten.

45 Minuten Teigruhe.

Dann den Laib oval wirken, mit einer Küchenrolle mittig einkerben, sodass nur noch ein dünner Teigklappen in der Mitte bleibt.

Nun die beiden seitlichen Teigkörper zusammendrücken und mit dem Schluss nach unten in ein Gärkörbchen legen.

50 Minuten Gare bei 26°C.

Bei 250°C 45 Minuten backen. Die ersten 15 Minuten stark beschwaden, dann Dampf ablassen und die Temperatur auf 230°C drosseln.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

