

5. April 2011

Apfelbrot aus der Normandie nach Jeffrey Hamelman

Das letzte Februarbrot der Mellow Bakers ist das Normandy Apple Bread von Hamelman. Ich hatte mich ja auch schon an einem Apfelbrot probiert, allerdings als Kastenbrot und mit frischen Äpfeln. Was mich an Hamelmans Rezept besonders gereizt hat, sind die getrockneten Äpfel, die durch die Trocknung nochmal kräftig an Aroma gewinnen und außerdem die Krume nicht allzu sehr durchfeuchten.

Die Krume ist klein- bis mittelporig und für meine Begriffe relativ trocken. Die Apfelstücke wirken da als angenehmer, saftiger Kontrast. Das Brot schmeckt mir am besten mit einem Hauch Butter oder etwas Frischkäse, macht sich aber bestimmt auch gut als getoastetes Frühstücksbrot.

Mir ist beim Zubereiten ein Malheur passiert: als ich den Teig gerade gefaltet hatte, sah ich ein Glas mit Sauerteig auf der Arbeitsplatte stehen. Und das kleine Zettelchen darauf wies unmissverständlich darauf hin, dass dieser Sauerteig eigentlich in den Teig gehörte, der schon 1 Stunde lang zur ersten Gare stand. Ich habe also in der Not nochmal die Knetmaschine angeworfen und den Sauerteig eingearbeitet. Der Teig hat es mir zum Glück nicht übelgenommen.

Weizensauerteig

- 63 g Weizenmehl 550
- 41 g Wasser
- 13 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 260 g Weizenmehl 550
- 35 g Weizenvollkornmehl
- 85 g Wasser
- 122 g Apfelsaft
- 7 g Salz
- 3 g Biofrischhefe
- 2 säuerliche Äpfel (bzw. 55 g getrocknete und gewürfelte Äpfel)

Die Sauerteigzutaten vermengen und 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

In der Zwischenzeit die beiden Äpfel in Würfel mit ca. 0,5 cm Kantenlänge schneiden und im Ofen bei 120°C ca. 60 Minuten bei Umluft und leicht geöffneter Ofentür trocknen. Sie sollten außen trocken und innen noch knackig sein.

Am Backtag alle Zutaten außer den Äpfeln 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und weitere 10-15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, straffen Teig verkneten. Anschließend 55 g Apfelwürfel zugeben und langsam kneten, bis sie eingearbeitet sind.

2 Stunden Gare bei 24°C. Nach 1 Stunde einmal falten.

Einen Laib formen. Darauf achten, dass kein Apfelstück aus dem Teig ragt. 1,5 Stunden in einem Gärkorb warm zur Gare stellen.

Einschneiden und bei 250°C fallend auf 200°C 40 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

