

18. Juni 2011

Auf der Walz – Tag 11: Boker Landbrot

Vor meinem Backtag mit Gerd hatte ich Zeit, mir die durch eiszeitliche Prozesse überprägte Landschaft anzusehen. Flaches, weitläufiges Land, das mit Äckern bewirtschaftet ist, auf dem Kühe und Schafe weiden und das eine gewisse Ruhe ausstrahlt. Es hat mich sehr an Gegenden in der Niederlausitz erinnert. Dazu kam noch der ein oder andere Aprilschauer, der für mich bei meiner Ankunft in Boke wunderbar in das Ambiente gepasst hat.

Noch während ich zum Zeltplatz gelaufen bin, kam mir die Idee für ein einfaches, rundes, ehrliches Weizenmischbrot. Ein Brot, das ich damals gern gegessen hätte. Es hat kräftigen Ofentrieb, eine herrlich knusprige und gefensterte Kruste und die Krume ist elastisch, gleich- und kleinporig. Das Brot schmeckt sehr mild, mit leichter Säure und schwach nussigem Aroma dank des Vollkornanteils. Ein neuer Liebling!

Vorteig

- 145 g Dinkelmehl 1050
- 145 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Roggensauerteig

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 245 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 10 g Salz

Jeweils die Vorteig- und Sauerteigzutaten mischen und 14-18 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 7 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

60 Minuten Gare.

Den Teig kräftig rund wirken und in einem mit Stärke bemehlten Gärkorb mit Schluss nach oben 60 Minuten bei ca. 24°C zur Gare stellen.

Den Laib aus dem Gärkorb kippen, überschüssige Stärke abbürsten und mit Wasser abstreichen. Den Laib zweimal einschneiden (Kreuzschnitt) und bei 250°C mit Dampf fallend auf 230°C 45 Minuten kräftig braun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de