

22. Februar 2011

## Aus alt mach neu: Brotkrustenbombe

Die Brotkrustenbombe – ein Rezept aus den Anfängen meiner Brotbackzeit und in vielen Teilen mangelhaft. Deshalb habe ich mich an einer Neufassung versucht. Das Brot ist deutlich flacher geraten, dafür aber erheblich saftiger und intensiver im Geschmack. Der Name des Brotes kommt aus der Geologie. Das neue Brot kommt der geologischen Vorlage schon näher als das Altrezept. Typisch sind die rustikalen Risse in der Brot- bzw. Gesteinskruste. Meine Tomaten-Kartoffel-Brötchen sind da noch idealer gelungen.

Das Ursprungsrezept kommt mir inzwischen wie eine Vergewaltigung der Brotzutaten vor. In der Neufassung habe ich statt des „All-In-Teiges“ auf Sauerteig in Kombination mit Vorteig und Quellstück gesetzt. Das Besondere am Brot ist vor allem der kleine Anteil an Kakao, der dem Brot neben der Kleie eine herbe Note verleiht.

Bei der Verarbeitung habe ich eine relativ schonende Knetmethode angewandt. Dabei wird nur sehr kurz, dafür mehrmals nach bestimmten Intervallen geknetet. Der anfangs noch sehr weiche Teig bekommt zunehmend eine bessere Konsistenz und lässt sich mit etwas Geschick auch ohne große Kleberei formen.

Ich bin sehr zufrieden. Ein kleines, uriges, saftiges Brot, das mir am besten zu kräftigem Käse oder einfach nur mit Butter schmeckt.

### Vorteig

- 85 g Dinkelmehl 1050
- 85 g Wasser
- 1 g Frischhefe

### Roggensauerteig

- 30 g Roggenschrot
- 30 g Wasser
- 5 g Anstellgut

### Quellstück

- 60 g Haferflocken
- 20 g Weizenkeime
- 20 g Weizenkleie
- 5 g Salz
- 115 g Wasser

### Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- Quellstück
- 55 g Roggenmehl 1150

- 3 g Roggenmalz
- 5 g Kakao
- 2 g Frischhefe
- (10 g flüssiges Gerstenmalz)

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

Für das Quellstück die Zutaten mit Wasser verrühren und mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten. Dann 1,5 Stunden gehen lassen, dabei nach je 30 Minuten 1 Minuten durchkneten (insgesamt dreimal).

Nach dem letzten Kneten den Teig zu einer Kugel formen und am Rand in Haferflocken wälzen. Mit dem Schluss nach unten in einem gut bemehlten Gärkorb 1,5 Stunden zur Gare stellen. Bei 250°C fallend auf 200°C 30-40 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

