

1. Mai 2011

Genetzter Bauernlaib

Mein erstes Rezept, das ich aus dem Buch „Brot. So backen unsere besten Bäcker“ adaptiert und ausprobiert habe. Es stammt aus der Bäckerei Mühlhäuser und zeichnet sich durch mehrmalige Zugabe von Wasser beim Kneten und durch sein nasses Äußeres beim Einschließen in den Ofen aus. Außerdem wird etwas Roggensauerteig zugegeben. Ich habe allerdings die Hefemenge reduziert und stattdessen einen Vorteig eingebaut.

Das nasse Wirken ist nicht so einfach. Der Teig ist sehr weich und hat bei mir im Ofen eine sehr unregelmäßige Form angenommen. Normalerweise sollte er sich zu einer flachen Kugel entwickeln. Bei diesem ersten Versuch ist er leider oben aufgerissen. Der zweite Versuch ist besser gelungen. Trotzdem gibt es noch viele Gründe, das sehr lockere und mild-aromatische Brot nochmal zu backen...

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 2 g Biofrischhefe
-

Hauptteig

- Vorteig
- 240 g Weizenmehl 1050
- 20 g Roggenmehl 1150
- 8 g Biofrischhefe
- 185 g Wasser
- 35 g Anstellgut vom Roggensauer
- 9 g Salz

Die Vorteigzutaten vermengen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten mit 130 g Wasser 3 Minuten auf niedrigster und 6 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Dann 25 g Wasser zufügen, weitere 2 Minuten langsam und 3 Minuten schnell kneten. Die restlichen 30 g Wasser zuschütten und erneut 2 bzw. 3 Minuten kneten.

Den Teig 90 Minuten bei 24°C zur Gare stellen.

Den Teig mit nassen Händen formen und sofort nass in den auf 250°C vorgeheizten Ofen geben. Fallend auf 200°C 50 Minuten mit Dampf dunkelbraun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de