

6. Februar 2011

## Golden Raisin Bread nach Jeffrey Hamelman

Dieses Brot stand auf der Januarliste der Mellow Bakers. Ich habe das Rezept leicht abgewandelt, indem ich die Rosinen in Orangensaft getränkt habe. Außerdem habe ich eine besondere Brotform gewählt. Für den ersten Formversuch bin ich sehr zufrieden. Man formt eine Kugel, drückt sie etwas flach und schneidet dann mit der Teigkarte ein Kreuz in die Mitte der Kugel. Die entstandenen vier Ecken des Kreuzes drückt man anschließend nach unten durch und dreht sie quasi um 180°C unter der Kugel hinweg auf die andere Seite. Eine genauere Anleitung kommt noch als Video.

Das Brot hat dank der Rosinen eine leichte Süße. Die Krume ist sehr locker. Ob als Frühstücksbrot oder einfach zum Naschen. Wer Rosinen mag, wird dieses Sauerteigbrot lieben.

### Weizensauerteig

- 35 g Weizenmehl 550
- 45 g Wasser
- 7 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 155 g Weizenmehl 550
- 45 g Weizenvollkornmehl
- 110 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe
- 5 g Salz
- 25 g Haferflocken (kernig)
- 60 g Rosinen
- 50 g Orangensaft

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

Die Rosinen im Orangensaft 1-3 Stunden quellen lassen.

Den überschüssigen Orangensaft nach der Quellzeit der Rosinen mit den übrigen Zutaten außer den Rosinen 3 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 10-12 Minuten auf 2. Stufe verkneten. Ist der Teig straff und glatt, die Rosinen auf niedrigster Stufe einkneten.

1,5 Stunden Teigruhe, dabei nach 45 Minuten einmal falten.

Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken, mit der Teigkarte zwei senkrecht zueinanderstehende Schlitz bis zum Boden der Kugel drücken und die entstandenen vier Ecken im Zentrum der Kugel nach unten um 180°C auf die Außenseite der Kugel ziehen.

1 Stunde warm gehen lassen.

Bei 240°C fallend auf 220°C 30 Minuten mit Dampf goldbraun backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)