

29. Mai 2011

Auf der Walz – Tag 6: Löwensteiner Frühlingsbrot

Nach der Backnacht in Ludwigsburg bin ich einige Tage durch das Neckargebiet gewandert. Die erste Nacht dort habe ich auf dem Zeltplatz Breitenauer See in Löwenstein verbracht. Der Fußmarsch vom Obersulmer Bahnhof zum See war traumhaft. Der Frühling war in vollem Gange, jeder Obstbaum stand in prächtiger Blüte. Gelaufen bin ich über sanfte Hügel mit Weinreben, gesäumt von Apfel- und Kirschbäumen und saftig-grüner blühender Wiese. Dazu noch der strahlend blaue Himmel, frische Luft und die Erinnerung an die spannende Nacht bei den Ludwigsburger Bäckern.

Diese Frühlingsgefühle habe ich nun in ein Brot gepackt, das farblich und von der Struktur das Frische und Lockere dieses 6. Walztages nachvollziehen soll. Es ist ein mittelporiges Brot mit gleichmäßiger Krume, leichter Zwiebelnote und herrlichem Dill-Duft. Der Teig geht in Richtung Ciabatta. Ich habe auf langes Kneten verzichtet und stattdessen Faltzyklen ins Rezept eingebaut, um den weichen Teig zu schonen und geschmacklich noch mehr herauszuholen. Neben dem obligatorischen Vorteig gewinnt das Brot außerdem noch durch den Weizensauerteig an Aroma.

Weizensauerteig

- 83 g Weizenmehl 1050
- 55 g Wasser
- 8 g Anstellgut

Vorteig

- 110 g Dinkelmehl 1050
- 110 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 30 g Weizenmehl 550
- 55 g Hartweizengrieß
- 15 g Wasser
- 28 g Olivenöl
- 2 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 10 g Dill (fein gehackt)
- 8 Lauchzwiebeln oder kleine Schalotten
- Olivenöl, Salz, Pfeffer zum Anbraten

Jeweils die Sauerteig- bzw. Vorteigzutaten mischen und 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Zwiebeln fein würfeln, in etwas Olivenöl andünsten und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Auskühlen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Teig über 3 Stunden kühl zur Gare stellen, dabei jede Stunde einmal falten. Nach dem letzten Faltvorgang 30 Minuten Teigruhe.

Den Teig in längliche Streifen teilen und vorsichtig die Ränder nach unten schieben, bis die Teiglingshaut etwas Spannung bekommt.

Auf stark bemehltem Bäckerleinen oder Backpapier 1 Stunde warm zur Gare stellen.

Bei 250°C mit Dampf 20-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

