

9. Oktober 2011

Münsterländer Bauernstuten nach Bernd Armbrust

Aus Bernd Armbrusts Buch „Brot“ habe ich schon lange nichts mehr gebacken, obwohl darin sehr gute Rezepte zu finden sind. Der Münsterländer Bauernstuten zum Beispiel hat mich beim Durchblättern gleich angelacht. Gereizt hat mich die Verwendung von Buttermilch und Sauerteig in Kombination (ähnlich wie bei meiner Kleinwaltersdorfer Buttermilchkruste).

Anders als im Originalrezept habe ich auch im Sauerteig mit Buttermilch gearbeitet und völlig auf Wasser verzichtet. Außerdem habe ich die Hefemenge reduziert und dem Teig als Ausgleich mehr Zeit zur Gare gegönnt.

Das Brot ist im Ofen gut gegangen. Zwar hätte ich den Teiglingsschluss noch etwas weniger gut verschließen können, damit er sich etwas mehr in die Breite als in die Höhe öffnet, aber im Endeffekt bleibt der Brotgeschmack davon unberührt. Und der ist sehr mild, fast schon schwach süßlich. Ideal für süße Aufstriche oder Frischkäse. Alles in Allem bleibe ich aber meiner Buttermilchkruste treu. Sie schmeckt mir einfach besser.

Roggensauerteig

- 20 g Roggenmehl 1150
- 20 g Buttermilch
- 2 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 162 g Weizenmehl 550
- 110 g Roggenmehl 1150
- 270 g Buttermilch
- 6 g Frischhefe
- 8 g Salz

Die Sauerteigzutaten verrühren und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 5-8 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Der Teig sollte elastisch und kaum klebrig sein.

60 Minuten Gare.

Den Teig rund wirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorb 45 Minuten gehen lassen.

Mit Schluss nach oben bei 250°C fallend auf 200°C 30-35 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacker.de