

12. August 2011

Olive Levain als Fougasse nach Jeffrey Hamelman

Ein weiteres Juli-Brot der Mellow Bakers. Hamelman schlägt in seinem Buch „Bread“ vor, aus dem Teig eine Fougasse zu backen. Da ich diese spezielle französische Brotform schon längst backen wollte, kam mir das Rezept gerade recht.

Ich habe dem Sauerteig etwas Vollkornmehl gegönnt und es stattdessen aus dem Hauptteig gestrichen. Ansonsten bin ich ganz nach Hamelmans Angaben vorgegangen.

Das Brot schmeckt intensiv nach Oliven. Ich habe „echte“ schwarze Oliven gekauft. Die meisten schwarzen Oliven sind einfach nur gefärbt. Die Brotkosten schnellen je nach Olivenqualität deutlich nach oben.

Obwohl ich sonst überhaupt nicht für Oliven zu begeistern bin, hat die Oliven-Fougasse einen kleinen Geschmacksnerv getroffen. Durch das hohe Kruste-Krume-Verhältnis trocknet das Brot schnell aus, sollte also rasch nach dem Backen gegessen werden. Oder man bäckt einfach einen Laib, der sich länger frisch hält.

Weizensauerteig

- 35 g Weizenvollkornmehl
- 35 g Weizenmehl 550
- 80 g Wasser
- 13 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 280 g Weizenmehl 550
- 140 g Wasser
- 5 g Salz
- 100 g Oliven

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer die Oliven 3 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem losen Teig verkneten. Anschließend die tags zuvor mit Küchenpapier getrockneten Oliven 1 Minute auf niedrigster Stufe einarbeiten.

2,5 Stunden Gare, dabei alle 50 Minuten einmal falten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5-2 cm dick in einer leichten Dreiecksform ausrollen. Mit dem Messer in der Mitte einen langen längsachsenparallelen Schnitt setzen. Außerdem jeweils drei kurze Schnitte rechts und links des ersten Schnittes im 45°-Winkel zur Längsachse setzen.

12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Am Backtag 1 Stunde akklimatisieren lassen und bei 240°C 20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

