

24. Juni 2011

Rewena Paraoa (Maori-Brot)

Lisa hat Anfang Mai ein Brot nachgebacken, das schon vom Namen her die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Das Brot des neuseeländischen Volksstammes der Maori zeichnet sich vor allem durch seinen Vorteig (Rewena) aus. Er wird aus Kartoffeln hergestellt und macht sich wilde Hefen zu Nutze. Nach 2-3 Tagen Reifezeit duftet der Vorteig herrlich aromatisch mit einer fruchtig-süßen Note. Dieser Geschmack paust sich dann ins Brot ab.

Leider ist mir etwas zu viel Rosmarin (getrocknet, frischen hatte ich leider keinen) in den Teig gefallen. Trotzdem schmeckt es vorzüglich. Besonders fasziniert bin ich vom Vorteig. Ich werde das Brot sicher nochmal in einer ähnlichen Variante backen.

Ich habe das Rezept etwas verändert. Auf das Wasser im Hauptteig habe ich verzichtet und stattdessen den kompletten Vorteig verwendet. Der Teig ist sehr weich, bekommt aber nach einigen Faltvorgängen die nötige Konsistenz zum Formen.

Das Muster auf der Kruste ist eine Interpretation von Maori-Symbolen. Leider hat es beim Abheben der Schablone etwas Mehl verwischt, sodass man das Muster nicht mehr vollständig erkennt.

Vorteig

- 50 g Kartoffeln (gepellt)
- 125 g Wasser
- 82 g Weizenmehl 550
- 1/2 Teelöffel Honig

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl 550
- 5 g Salz
- 10 g Honig
- 3 g Frischhefe
- 1 Esslöffel grob gehackte Rosmarinblätter

Die Kartoffeln fein zerdrücken und mit den übrigen Zutaten zum Vorteig verrühren. 2-3 Tage bei Raumtemperatur reifen lassen. Er sollte deutlich aufgegangen sein und Blasen schlagen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe verkneten, bis sich der Teig vollständig vom Schüsselboden löst.

1,5 Stunden Gare, dabei nach 30 und 60 Minuten einmal falten.

Den Teig grob rund formen oder zu einem Rechteck ziehen und 90 Minuten zur Gare stellen.

Bei 220°C fallend auf 200°C 35-40 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

