

2. Juli 2011

Aus alt mach neu: Rotes Kräuter-Käse-Brot

Auf dieses Brot habe ich mich schon gefreut: das alte Rezept gibt einiges an Verbesserungspotential her. Den Vorteig habe ich nun mit Dinkelmehl angesetzt. Außerdem ist der Rest des Dinkelmehls nun Teil der Autolyse geworden. Den Anteil an Hartweizengrieß habe ich erhöht. Um dem Trieb und vor allem dem Geschmack etwas auf die Sprünge zu helfen, habe ich etwas Anstellgut vom Roggensauer zugefügt.

Schon damals hatte mich das Brot geschmacklich überzeugt, nun aber noch mehr. Die Kräuter und Gewürze machen es zu einem idealen Begleiter von Suppen oder Salaten. Auch pur oder nur mit Butter schmeckt es vorzüglich. Die Krume ist mittelporig und sehr aromatisch. Typisch für das Brot, auch schon damals, ist das relativ flache Äußere.

Backanfänger aufgepasst: der Teig ist relativ klebrig und nicht unbedingt einfach in Form zu bringen.

Vorteig

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

Autolyseteig

- 75 g Dinkelmehl 1050
- 50 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- Autolyseteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 75 g Hartweizengrieß
- 15 g Weizenmalzschrot
- 40 g Anstellgut vom Roggensauer
- 6 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 10 g Paprikapulver
- 100 g Sahneschmelzkäse
- 100 g Frischkäse (pur)
- je 1 Teelöffel Dill und Basilikum (frisch, fein gehackt)

Die Vorteigzutaten mischen und bei Raumtemperatur 14-16 Stunden reifen lassen.

Für die Autolyse Mehl und Wasser mischen und 12 Stunden im Kühlschrank lagern.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 6-8 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist klebrig und weich.

60 Minuten Gare.

Den Teig kurz wirken und zu einem länglichen Laib formen. Im Gärkorb 60 Minuten gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 200°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

