

21. Oktober 2011

Schnittlauchbrot mit Leinsamen nach Bernd Armbrust

Beim Stöbern in Bernd Armbrusts Buch „Brot“ bin ich mit meinen Augen am Schnittlauchbrot hängen geblieben. Es ist ein Weizenvollkornbrot auf Sauerteigbasis, das im Originalrezept mit relativ viel Hefe aufgepäppelt wird. Ich habe deshalb einen Vorteig hinzugefügt, die Garzeiten erhöht und als Folge die Hefemenge drastisch reduziert. Außerdem musste ich nach einem ersten fehlgeschlagenen Backversuch die Wassermenge reduzieren, da der Teig viel zu weich war.

Geschmacklich hat mich das Brot überzeugt. Der Schnittlauch passt sehr gut zur kernigen Note des Brotes. Etwas Frischkäse oder Quark reicht für den Genuss völlig aus.

Weizensauerteig

- 35 g Weizenvollkornmehl
- 35 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Vorteig (Pâte fermentée)

- 80 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe
- 2 g Salz

Brühstück

- 50 g Wasser
- 50 g Leinsamen

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Brühstück
- 85 g Weizenvollkornmehl
- 30 g Wasser
- 5 g Salz
- 4 g Frischhefe
- 50 g Schnittlauch (fein geschnitten)
- Leinsamen und Hagelsalz zum Bestreuen

Die Vorteigzutaten vermischen, 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend 48 Stunden im Kühlschrank lagern.

Die Sauerteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur zur Reife bringen.

Für das Brühstück Wasser aufkochen, über die Leinsamen gießen und alles mindestens 2 Stunden quellen lassen.

Alle Zutaten außer Schnittlauch 4 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Schnittlauch zugeben und 1 Minute langsam einarbeiten. Der Teig ist leicht klebrig.

60 Minuten Gare, nach 30 Minuten einmal falten.

Den Teig zu einem Laib rundwirken und mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen.

Den Laib mit Wasser abstreichen und mit Salz und Leinsamen bestreuen.

45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 35 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

