

15. Januar 2011

Süßes Nudelbrot

Der erste Versuch meiner von euch initiierten neuen Brotkreation ist gleich gelungen. Erst wollte ich die Nudeln in ein herzhaftes Brot packen, konnte mir das aber schlecht vorstellen. Deshalb habe ich in die andere Richtung gedacht und das Ganze süß verpackt.

Im Prinzip ist es eine Teig-Nudel-Rolle. Die Nudeln werden in Zimtuckerwasser gekocht und dann, in Zimtucker gebettet, in einen Teig eingerollt, der als Triebmittel (bis auf die Hefe im Vorteig) Hefe lastigen Weizensauerteig beinhaltet.

Das Brot schmeckt verführerisch. Leicht süß mit zimtiger Note. Die Nudeln geben dem Brot beim Kauen einen ganz neuen und überraschend angenehmen Charakter.

Die im Rezept angegebenen Mengen führen zu einem sehr langen und dicken Brot. Ich war regelrecht erschrocken, als ich das Monstrum im Ofen erblickt habe. Deshalb ist es besser, entweder zwei Brote zu formen oder die Mengen zu halbieren und nur ein Brot von normaler Größe zu backen. Überlegenswert wäre es auch, den Teig noch mit Water roux aufzupeppen ...

Weizensauerteig

- 150 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Milch
- 20 g Anstellgut

Vorteig (Biga)

- 200 g Dinkelmehl 1050
- 150 g Milch
- 2 g Frischhefe

Zimtucker

- 60 g Zucker
- 5 g Zimt

Nudeln

- 250 g Farfalle
- 3 l Wasser
- 250 g Zucker
- 5 g Zimt

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 400 g Weizenmehl 1050
- 30 g Zucker

- 80-100 g Milch
- 80 g Butter
- 8 g Salz
- 15 g flüssiges Gerstenmalz (oder 1 Teelöffel Honig)
- 1 Ei

Die Sauerteigzutaten mischen und 12 Stunden bei 30°C reifen lassen.

Für den Vorteig die Zutaten verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend für 18-22 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am Backtag die Nudeln im Zimtzuckerwasser bissfest kochen. Den Zimtzucker mischen und aufbewahren.

Bis auf die Butter sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen. Weitere 10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Butter in Flocken zugeben und weitere 10 Minuten auf 2. Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst, elastisch und straff ist.

60 Minuten Teigruhe. Nochmals 5 Minuten von Hand durchkneten.

Den Teig zu einem Rechteck von ca. 0,5-1 cm dicke ausrollen. Den Zimtzucker darauf verteilen, anschließend die Nudeln darüber geben. Den Teig vorsichtig einrollen. Die Enden nach unten schieben. Die Teigrolle auf Backpapier 3 Stunden abgedeckt bei ca. 20-22°C zur Gare stellen.

Bei 200°C 40-50 Minuten goldbraun backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

