

14. Juli 2011

Tom Cat's Semolina Filone nach Maggie Glezer

Ein neues Backbuch namens „Artisan Baking“ von Maggie Glezer hat sich zu mir gesellt. Darin bin ich auf ein Hartweizenbrot aufmerksam geworden, das dank langer Führung mit nur 1 g Frischhefe auskommt.

Der Teig ist relativ weich und läuft im Ofen erstmal breit. Dafür entschädigt das Brot dann mit gutem Ofentrieb, mittel- bis großporiger, aromatischer Krume und einem sehr angenehmen, mild-süßlichem Geschmack.

Vorteig (Poolish)

- 75 g Weizenmehl 550
- 75 g Wasser
- 0,1 g Biofrischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 250 g Hartweizenmehl (Durum)
- 50 g Weizenmehl 550
- 205 g Wasser
- 1 g Biofrischhefe
- 9 g Salz
- Sesam zum Wälzen

Die Vorteigzutaten verrühren und bei Zimmertemperatur 16-18 Stunden reifen lassen.

Mehl und Wasser verrühren und 60 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Die übrigen Zutaten außer Salz zugeben, 5 Minuten auf niedrigster und 6-8 Minuten auf zweiter Stufe einkneten. Zwei weitere Minuten das Salz einarbeiten.

3 Stunden zur Gare stellen, dabei nach 20, 40 und 60 Minuten je einmal falten.

Den Teig vorsichtig rund wirken und erneut 30 Minuten zur Gare stellen.

Zu einem Bâtard formen und in Sesam wälzen.

60 Minuten Gare mit Schluss nach oben in Bäckerleinen.

Den Laib einschneiden, mit Wasser absprühen und bei 220°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 7 Stunden



www.brotbacken.de