

6. Juni 2011

Auf der Walz – Tag 8: Weimarer Ilmbrot

Nach dem Neckar-Intermezzo bin ich nach Weimar in Thüringen gereist, um anderthalb Tag später bei Bäcker Süpke einzutreffen. Weimar ist die Klassikerstadt. Alle großen Literaten wie Schiller und Goethe gingen hier ein und aus. Ich hatte mich von meinem (sehr zu empfehlenden) Zeltplatz in die wunderschöne Weimarer Altstadt aufgemacht, bin an einer Boulangerie vorbeigekommen und an mehr als einer sehr guten italienischen Eisdiele. Letztlich bin ich im Park an der Ilm gelandet – ein großes, gut gepflegtes Areal, in dem u.a. ein Haus steht, das zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört: Goethes Gartenhaus. Unweit davon habe ich auf einer kleinen Holzbrücke Halt gemacht und in die Ilm geblickt. Der Nebenfluss der Saale, über den schon Goethe gewandelt ist, hatte ganz klares Wasser, in dem sich die Sonne spiegelte und sich grasgrüne Unterwassergewächse auf rehbraunen Steinen der Strömung ergaben.

Dieser Augenblick hat mich zum Weimarer Ilmbrot inspiriert. Das Wasser wird durch den lockeren Teig versinnbildlicht. Die braunen Steine habe ich durch Altbrotwürfel ersetzt und das „Wassergras“ durch Zwiebellauch. Der Teig wird zu einem Laib gerollt. Im Anschnitt erkennt man mit etwas Fantasie dann den Wirbel, der die Strömung der Ilm symbolisieren soll.

Das Brot schmeckt sehr aromatisch. Je nach dem welchen Teil man davon beim Abbeißen erwischt, hat man mild-säuerlichen Brotteig, einen größeren Altbrotwürfel oder zwiebeligen Lauch im Mund. Mit fast jedem Biss entsteht so eine unterschiedliche Geschmackskombination. Wem das zu extravagant ist, der kann auch nur den Teig ohne Füllung zu einem Brot verarbeiten. Die Kruste wird herrlich kross, das Aroma ist fantastisch.

Weizensauerteig

- 165 g Weizenvollkornmehl
- 165 g Wasser
- 25 g Anstellgut

Vorteig

- 65 g Weizenmehl 550
- 65 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Weizenmehl 550
- 7 g Olivenöl
- 2,5 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 100 g Roggenbrotwürfel (getrocknet) und 75 g Wasser
- 8 Zwiebellauch-Röhren

Jeweils die Sauerteig- und Vorteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer Salz 5 Minuten auf niedrigster und 8-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Das Salz zufügen und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

60 Minuten Teigruhe. In der Zwischenzeit die Brotwürfel mit Wasser übergießen und anweichen lassen.

Den Teig rund wirken, auf Gärkorbchenbreite ca. 0,5-0,8 cm dick ausziehen. Auf zwei Drittel der Fläche den Zwiebellauch (ganz) gleichmäßig und parallel zur kurzen Teigkante auslegen. Die Brotwürfel dazwischen verteilen. Darauf achten, dass 2-3 cm unbelegter Rand zu allen Seiten bleibt.

Nun den Teig von der belegten Seite her sehr locker einrollen, die Enden etwas nach unten drücken und den Laib mit Schluss nach oben in einen Gärkorb setzen.

10-12 Stunden Gare im Kühlschrank.

Am Backtag 1 Stunde im warmen Zimmer akklimatisieren lassen.

Bei 250°C 10 Minuten mit Dampf backen. Den Dampf ablassen und weitere 30 Minuten bei 200°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

