

26. August 2011

Weißbrot mit Joghurt und Mandeln/Haselnüssen

Auf einer Feier hat ein Bekannter von einem Weißbrot geschwärmt, das seine Frau für ihn bäckt. Jeden Morgen sei es ein Genuss, in das mit ganzen Mandeln gespickte Brot zu beißen. Ich konnte mir das nicht so recht vorstellen und habe deshalb den Versuch gewagt, solch ein Weißbrot zu backen.

Als Rezeptgrundlage habe ich Gerds Brötchenteig verwendet. Das Wasser ist komplett durch Naturjoghurt ersetzt worden. Auch etwas Fett ist dazu gekommen.

Man kann das Brot im Kasten, aber auch freigeschoben backen. Für die Kastenvariante habe ich Mandeln, für die freigeschobene Version Haselnüsse verwendet. Die Krume ist fluffig-locker, saftig und kleinporig. Sie schmeckt sehr mild mit leichter Süße und bekommt durch die Mandeln einen etwas nussigen Charakter.

Vorteig

- 55 g Weizenmehl 550
- 55 g Dinkelmehl 1050
- 10 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Naturjoghurt
- 1 g Biofrischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 110 g Weizenmehl 550
- 110 g Dinkelmehl 1050
- 25 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Naturjoghurt
- 4 g Biofrischhefe
- 7 g Salz
- 3 g Backmalz
- (6 g flüssiges Gerstenmalz)
- 4 g Butter
- 100 g ganze Mandeln (blanchiert) oder Haselnüsse

Die Vorteigzutaten mischen, 2 Stunden bei Raumtemperatur und 10-12 Stunden bei 4-6°C im Kühlschrank reifen lassen.

Alle Zutaten außer die Mandeln/Haselnüsse miteinander 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen, dann weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen, aber feuchten Teig kneten.

Die Mandeln/Haselnüsse zugeben und 1 Minuten auf niedrigster Stufe einarbeiten.

Den Teig 12 Stunden im Kühlschrank lagern.

Vor dem Backen den Teig 1 Stunde zum Akklimatisieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Einen Laib formen, in eine Kastenform oder auf Backpapier legen, mit Wasser abstreichen und 90-120 Minuten zur Gare stellen.

Den Teigling einschneiden und bei 220°C fallend auf 200°C 40-45 Minuten mit Dampf braun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: 4 Stunden

