

9. April 2011

## Weizensauerteigbrot nach Chad Robertson

Vor einigen Wochen erhielt ich eine Empfehlung für ein Weizensauerteigbrot, das Shiao-Ping nach einem Rezept aus Chad Robertsons Buch „Tartine Bread“ gebacken hat. Dieses Buch hat mich extrem neugierig gemacht und inzwischen kann ich es mein Eigen nennen. Leider bin ich noch nicht dazu gekommen, mich diesem Werk intensiv zu widmen, aber es macht schon beim Durchblättern einen guten Eindruck. Hier ein Video zur Brotphilosophie von Chad Robertson.

Das Brot zieht seinen Trieb ausschließlich aus Sauerteig, der zweimal gefüttert wird, bevor er in den Hauptteig gelangt. Neben einer Autolyse-Phase und einer langen Stockgare gewinnt das Brot geschmacklich durch eine zwölfstündige Stückgare im Kühlschrank. Praktisch ist es außerdem: einfach aus dem Kühlschrank in den Ofen einschießen und sich zurücklehnen. Am Backtag hat der Bäcker keine Arbeit mehr.

Ich habe das Rezept auf flüssiges statt festes Anstellgut für den 1. Starter umgerechnet. Erschrocken war ich, als der Teigling nach Minuten im Ofen keine Anzeichen auf Ofentrieb erkennen ließ. Erst ca. 10 Minuten später setzte sich das Stück in Gang und ging phänomenal nach oben. Leider hatte ich bis dahin nicht mehr bedampft, sodass die Haut unschön aufgerissen ist. Das Brot ist herrlich großporig, vielfältig und mild im Geschmack. Sehr zu empfehlen.

### 1. Starter

- 55 g Weizenmehl 550
- 40 g Wasser
- 28 g Anstellgut (100% Hydratation)

### 2. Starter

- 1. Starter
- 122 g Weizenmehl 550
- 92 g Wasser

### Hauptteig

- 2. Starter
- 337 g Weizenmehl 550
- 216 g Wasser
- 10 g Salz

Die Zutaten für den 1. Starter mischen und 8-12 Stunden bei 18-20°C reifen lassen. Dann Mehl und Wasser des 2. Starters zufügen und 2-3 Stunden bei 24-25°C zur Ruhe stellen.

Für den Hauptteig Mehl, Wasser und Salz verrühren und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Autolyse). Dann den 2. Starter 5 Minuten auf zweiter Stufe einkneten.

4 Stunden Gare bei Raumtemperatur. Nach jeweils 1 Stunde einmal falten.

Den Teig zu einer Kugel vorformen und 15 Minuten entspannen lassen.

Einen Laib formen und im Gärkorb 2 Stunden zur Gare stellen. Danach für 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Am Backtag 45 Minuten bei 250°C fallend auf 210°C mit Dampf backen. Nach 20 Minuten Dampf ablassen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde*

