

1. August 2012

Joghurt-Bier-Brötchen

Vor langer Zeit hatte ich mich an zwei Bierbrot versucht, die mich beide überzeugten. Grund genug, wieder einmal Bier und Mehl gemeinsam zu verarbeiten. Entschieden habe ich mich für relativ kleine Weißbierbrötchen, die ohne zusätzliches Wasser auskommen. Stattdessen habe ich auf Schafsjoghurt gesetzt. Alternativ kann sicher auch normaler Naturjoghurt aus Kuhmilch eingesetzt werden. Allerdings scheint dessen Wassergehalt höher zu sein, sodass eventuell die Menge reduziert werden muss.

Die Brötchen schmecken mild-herb, sind kleinporig und locker. Sicher lässt sich daraus auch ein wunderbares Brot backen. Oder man formt statt 8 Teiglingen einfach nur 4 und bäckt einfach größere Brötchen ...

Übrigens: die Brötchenform hat einen geologischen Hintergrund. Steht Gestein unter gerichtetem Druck (beispielsweise bei Gebirgsbildungsprozessen), so kann es spröde reagieren, brechen und verschoben werden. Eine Möglichkeit dieser Bruchbewegung ist die Blattverschiebung, auch bekannt als Transformstörung. Entlang dieser Bruchkante bewegen sich die beiden Bruchstücke horizontal gegeneinander. Dass beide Teile durch die große Reibung auch mal aneinander hängen bleiben, kann beim Lösen dieser Spannungen letztlich zu Erdbeben führen. Genau so ergeht es den Brötchen. Entlang der Schnittkante werden die beiden Teighälften gegeneinander verschoben. Nur Erdbeben können die Brötchen nicht simulieren ;-). Eine der bekanntesten Transformstörungen ist übrigens die San-Andreas-Störung in Kalifornien.

Roggensauerteig

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 80 g Weißbier
- 50 g Anstellgut (100% Hydratation)
- 3 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- 300 g Weizenmehl 550
- 200 g Schafsjoghurt
- 4 g Frischhefe
- 4 g Schweineschmalz (alternativ: Butter)
- 5 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und ca. 18-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Der Teig sollte sich vollständig vom Boden lösen, glatt und nicht klebrig sein.

90 Minuten Gare bei 24°C. Nach 45 Minuten einmal falten.

4 oder 8 Teiglinge abstechen und rund schleifen. Anschließend jeden Teigling mit der Teigkarte halbieren und an der Schnittstelle um die Hälfte gegeneinander versetzt zusammenlegen.

70 Minuten Gare auf Backpapier oder in Bäckerleinen (mit Schluss nach unten) bei 24°C.

Jede Teiglingshälfte der Länge nach tief einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Dampf 20 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen mit Wasser abstreichen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

