

25. Januar 2012

Nußdorfer Traubenbrot

Als ich auf meiner kurzen Pfalz-Reise im Weinstädtchen Nußdorf gehaust habe, konnte ich die vom Frost angekratzten und dadurch besonders süßen Trauben von den Reben naschen, die vom Ernten übriggeblieben waren. Dieses Erlebnis hat mich zu einer neuen Brotkreation inspiriert.

Es ist ein lockeres, kleinporiges Weizenbrot mit Dinkelvollkornanteil. Die Trauben geben dem Brot insgesamt eine sehr angenehme fruchtige Note. Am liebsten hätte ich die kleinen dunkelblauen Nußdorfer Trauben verwendet. Ich hatte aber nicht daran gedacht, mir ein paar davon mitzunehmen. So mussten „herkömmliche“ Trauben herhalten.

Man sollte das Brot möglichst am gleichen Tag essen, damit die Trauben nicht schlecht werden.

Vorteig

- 200 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Quellstück

- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück
- 100 g Weizenmehl 1050
- 8 g Frischhefe
- 5 g Butter
- 7 g Salz
- 30 g Wasser
- 100 g Weintrauben

Die Vorteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Das Dinkelmehl mit Wasser mischen und mindestens 8 Stunden kühl quellen lassen.

Sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.

2 Stunden zur Gare stellen. Dabei alle 30 Minuten einmal falten.

Den Teig kräftig durchwirken, die Trauben vorsichtig einarbeiten und einen runden Laib formen.

Im Gärkorb mit Schluss nach oben 1,5 Stunden zur Gare stellen.

Den Laib auf Backpapier oder einen Brotschieber stürzen und mit einer Schere mehrmals flach einschneiden.

Bei 230°C fallend auf 210°C 40 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

