

7. Dezember 2013

Obz-tal-Malti (Maltabrot)

Vier Versuche hat es gebraucht, bis ich mit dem von Nina vorgestellten Brot von Malta zufrieden war. Auf diesem langen Weg habe ich mit den Ruhezeiten, Temperaturen, dem Wassergehalt und der eigenen Schusseligkeit gespielt. So waren die Bedingungen beim dritten Versuch schon optimal, außer dass ich vergessen hatte, den Teig vor der kalten Gare auch in Form zu bringen. Das wurde dann am Morgen nachgeholt, ergab aber (da der übrige Backplan zeitlich drückte) ein etwas kompakteres Brot.

Die Fotos von den ersten Versuchen sind leider unauffindbar. Es war einfach keine Zeit, all die letzten Backtagfotos zu sortieren. Irgendwo dazwischen liegen sie vermutlich...

Das Maltabrot ist ein sehr einfaches Sauerteigbrot, dem ich den Hefeanteil abgeknöpft habe. Wichtig ist ein wirklich aktiver und am besten zuvor einige Male warm (26°C) aufgefrischter Weizensauerteig.

Es schmeckt mit seiner kräftigen Kruste intensiv nach Röstaromen, die sich mit der leicht säuerlichen, elastischen Krume auf das Beste verbinden.

Eigentlich werden die Maltabrote angeschoben gebacken. Ich habe mich aus Platzgründen (in Ofen und Tiefkühltruhe) für ein freigeschobenes Exemplar entschieden.

Weizensauerteig

- 95 g Weizenmehl 550
- 75 g Wasser
- 9 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 370 g Weizenmehl 550
- 230 g Wasser
- 9 g Salz

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei ca. 20°C reifen lassen (besser noch ca. 10-12 Stunden bei 26°C).

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten, der sich weitgehend vom Schüsselboden löst.

2 Stunden Gare bei 20°C. Nach 1 Stunde falten.

Den Teig rundwirken und mit Schluss nach oben in einem gut bemehlten Gärkorb 20 Stunden bei 4°C reifen lassen.

Am Backtag 60 Minuten bei ca. 24°C akklimatisieren lassen.

Mit Schluss nach unten auf Backpapier oder einen Brotschieber setzen, mehrmals einschneiden und bei 280°C (250°C) fallend auf 200°C 50 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit gesamt: ca. 45 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

