

26. Januar 2013

Rote Beete-Brot

Als txfarmer sein Brot mit roter Beete ins Netz gestellt hatte, landete es gleich auf meiner Nachbackliste, da der Garten im Herbst 2012 sowieso gerade vor roter Beete strotzte.

Neben den geschmacklichen Einflüssen der roten Beete auf das Brot ist natürlich die Farbe der Krume der Hingucker.

Der Teig ist sehr weich und lässt sich nur mit etwas Geschick bearbeiten. Ungeübte Nachbäcker sollten die Wassermenge um 20-50 g reduzieren, je nach dem Wassergehalt der roten Beete.

Die Farbe der Krume hängt offenbar davon ab, wie die rote Beete weich gegart wird. Im ersten Versuch hatte ich sie in Viertel geschnitten in einer verschlossenen Schüssel für 1 Stunde im Ofen bei ca. 200°C mit ganz wenig Wasser garen lassen. Die intensive Farbe blieb erhalten. Dafür wurde das Brot zu flach, weil ich aus Versehen zu viel rote Beete-Püree in den Teig getan hatte. Beim zweiten Versuch habe ich die rote Beete etwa 1 Stunde lang in Wasser auf dem Herd gekocht. Die Farbe ging ins Wasser über, die Stücke waren etwas blasser geworden. Obwohl ich das rote Wasser als Teigwasser mit genutzt habe, blieb die Krume im Vergleich zum ersten Versuch etwas blasser.

Weizensauerteig

- 60 g Weizenvollkornmehl
- 45 g Wasser
- 6 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 200 g Weizenmehl 550
- 60 g Roggenvollkornmehl
- 180 g rote Beete (weich gegart, püriert)
- 160 g Wasser
- 8 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und fallend von 30°C auf 20°C ca. 17 Stunden reifen lassen.

Die in Viertel geschnittene rote Beete im Ofen bei ca. 200°C in einem geschlossenen Behältnis mit sehr wenig Wasser 60-70 Minuten weich garen und anschließend pürieren.

Weizenmehl und Wasser mischen und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster, 10 Minuten auf zweiter und weitere 10 Minuten auf dritter Stufe zu einem weichen, aber straff-elastischen Teig kneten.

3 Stunden Teigruhe bei ca. 25°C. Nach 30, 60, 90 und 120 Minuten in der Schüssel mit einer Teigkarte falten.

Den Teig vorsichtig langwirken und mit Schluss nach oben in einen gut bemehlten Gärkorb setzen.

10 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank.

Anschließend 60 Minuten bei ca. 24°C akklimatisieren lassen.

Den Teig auf Backpapier oder einen Brotschieber stürzen, mehrmals quer einschneiden und bei 270°C fallend auf 210°C mit Schluss nach unten 50 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

