

27. März 2013

## Leserwunsch: Scottish Brown Bread

Seit ich die Rubrik „Leserwunsch“ eingeführt habe, erreichen mich immer mehr Rezeptwünsche. Dabei ist mir aufgefallen, dass im Ausland lebende Deutsche sich häufig für ganz „ordinäre“ Brote interessieren, während hier lebende Deutsche eher ausländische Brote nachbacken möchten. Das trifft auch für das Scottish Brown Bread zu, das als Wunsch an mich herangetragen wurde.

Wie immer gilt: das Rezept kann nur eines von vielen sein. Ich habe mich bemüht, aus allen Quellen, die ich finden konnte, das Beste zu extrahieren und in einem eigenen Rezept zu vereinigen. Manchmal wird das Brot mit Milch, manchmal ohne gebacken. Fast immer wird jedoch Weizenvollkornmehl verwendet. Das Vollkornmehl gibt dem Kastenbrot eine recht kräftig-herbe Note, die nicht jeden Geschmack treffen wird. Die Milch macht die Krume locker und weich und bremst das Vollkornaroma etwas.

Mein Brotteig hatte Vollgare mit Hang zur Übergare. Bei der kleinsten Erschütterung wäre er in sich zusammengesackt. Ursprünglich wollte ich den Laib im Kasten einschneiden. So habe ich ihn nur vorsichtig in den Ofen gesetzt, wo er sich ohne weiteren Trieb zu einem schön anzusehenden und nahrhaften Brot entwickelt hat.

### Vorteig

- 160 g Weizenvollkornmehl
- 160 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 340 g Weizenvollkornmehl
- 160 g Milch
- 10 g Salz
- 10 g Rübensirup
- 10 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten verrühren und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem recht festen Teig kneten.

60 Minuten abgedeckt bei ca. 24°C ruhen lassen.

Den Teig langwirken und in eine mit Backpapier ausgekleidete oder gefettete Kastenform geben (22 x 10 x 9 cm).

Abgedeckt 50-60 Minuten bei 24°C reifen lassen.

Bei 250°C fallend auf 200°C 55 Minuten mit Dampf backen. In den letzten 10 Minuten ohne Form backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden*

