

19. Januar 2013

Stureby Levain nach Martin Johansson

Wie etliche andere Brotblogger bin auch ich von den einfachen und dennoch (oder gerade deshalb) besonders aromatischen Broten von Martin Johansson begeistert. In seinem Buch „Surdegsbröd“ habe ich das Stureby Levain entdeckt und nachgebacken.

Es ist ein sehr weicher Teig, für den es etwas Geschick und einen aktiven Sauerteig braucht. Die Form ähnelt einem Ciabatta, auch die grobe Porung. Geschmacklich dominieren die Säure des Sauerteiges und die Röststoffe der scharf gebackenen Kruste. Ein leckeres Brot, das als Beilage für Salate oder zum Grillen bestens geeignet ist.

Weizensauerteig

- 50 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig 1

- Sauerteig
- 75 g Weizenmehl 1050
- 25 g Roggenmehl 1150
- 100 g Wasser

Hauptteig 2

- Hauptteig 1
- 375 g Weizenmehl 550
- 225 g Wasser
- 10 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Den Sauerteig mit beiden Mehlen und Wasser homogen vermischen und erneut 8 Stunden bei 20°C gehen lassen.

Abschließend die übrigen Zutaten (Hauptteig 2) außer Salz zugeben, 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Das Salz zufügen und nochmals 2 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig beginnt sich vom Schüsselrand zu lösen.

2,5 Stunden Gare bei 24°C. Das Teigvolumen sollte sich verdoppeln. Den Teig nach 30 Minuten sowie nach 1 und nach 2 Stunden mit einer Teigkarte mehrmals vom Schüsselrand zur Mitte hin falten. Er wird dadurch straffer und weniger klebrig.

Den Teig auf bemehltes Backpapier geben und zu einem ca. 10 x 30 cm großen Rechteck ziehen/schieben.

Mit einer Box abdecken und 30 Minuten bei 24°C gehen lassen.

Bei 270°C fallend auf 200°C 35 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

