

14. Februar 2015

Tritordeum-Brot

Die Stippvisite bei Josep Pascual hat nicht nur ein paar Inspirationen in Sachen Brotästhetik mit sich gebracht, sondern auch ein Mehl aus einer relativ neuen Getreidesorte namens Tritordeum.

Tritordeum ist von spanischen Forschern durch Kreuzung von Weizen und Gerste entwickelt worden und soll einen besonders hohen Anteil an Eiweiß und Antioxidantien enthalten. Letzteren wird eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben. Außerdem ist die Pflanze gegen Trockenheit gewappnet und für Anbaugelände geeignet, in denen Roggen oder Weizen womöglich Probleme hätten.

Leider habe ich das Mehl in Deutschland noch nicht finden können, weltweit auch nicht in Bioqualität.

Ich habe mir von Josep Mehl mitnehmen dürfen und damit nun gebacken. Vom Teigverhalten her ähnelt es Dinkel, hat aber eine richtig intensive Gelbfärbung und im Gebäck einen dezenten, aber wahrnehmbaren Eigengeruch (nicht unangenehm).

Ein spannendes Getreide, dessen Entwicklung ich im Auge behalten werde.

Das Rezept ist inspiriert von Josep, aber letztlich doch eine Eigenentwicklung mit Sauerteig und Mehlkochstück. Das Verzieren des reifen Teiglings mittels Schablone will geübt sein, vor allem wenn man, wie ich, nur Imitate zur Verfügung hat, in diesem Fall eine gelochte Reibe der Kenwood Cooking Chef. War nicht ideal ...

Heraus kommt ein lockeres, saftiges Brot mit herrlich elastischer gelber Krume. Ein Hingucker.

Sauerteig

- 60 g Tritordeummehl (hell)
- 60 g Wasser (55°C)
- 60 g Anstellgut (hochaktiv)

Mehlkochstück

- 60 g Tritordeummehl (hell)
- 300 g Wasser
- 12 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Mehlkochstück
- 450 g Tritordeummehl (hell)
- 45 g Wasser (50°C)
- 3 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten mischen und 3-4 Stunden bei 28°C reifen lassen (Volumen sollte sich verdreifachen).

Das Mehl mit Salz und Wasser klümpchenfrei verrühren und unter Rühren aufkochen, bis sich eine dicke Masse gebildet hat. Zugedeckt 3 Stunden auf ca. 40°C auskühlen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 6 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten, der sich weitgehend vom Schüsselboden löst (Teigtemperatur ca. 28°C).

3 Stunden Gare bei 24°C, alle 45 Minuten intensiv dehnen und falten.

Zwei 500 g-Teiglinge abstechen, rund- und spitz langwirken. 10 Minuten Zwischengare zum Entspannen des Teiges.

Anschließend durch Rollbewegungen mit der Handkante in jedem Teigling mittig einen schmalen Steg/Hals formen und die Teiglinge mit ihren beiden Teilstücken etwas angewinkelt auf Backpapier oder einen bemehlten Brotschießer setzen. Mit Leinen abdecken und 45 Minuten bei ca. 24°C gehen lassen.

Vor dem Backen mit einer Schablone Mehl- und/oder Röstmalzmuster auf die Teiglinge sieben. Bei Bedarf einschneiden.

Bei 240°C ca. 25 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 8 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 8 Stunden

