

8. Juli 2009

Brotkrustenbombe

Zugegebenermaßen ein etwas aufmerksamkeithaschender Brotname, aber für jemanden mit geologischem Hintergrundwissen ganz einfach zu durchschauen...

Hauptteig

- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Dinkelmehl 1050
- 30 g Weizenkeime
- 30 g Weizenkleie
- 5 g Roggenmalz
- 5 g Kakaopulver
- 100 g kernige Haferflocken
- 1 Teelöffel Salz
- 300 g Wasser
- 5 g Trockenhefe

Da ich es eilig hatte und auf einen Vorteig verzichten musste, ist der Teig recht schnell gemacht. Einfach alle Zutaten miteinander verkneten bis ein ganz leicht klebriger, dichter Teig entstanden ist (dauert etwa 6-10 Minuten). Eventuell muss die Wassermenge angepasst werden. Den Teig dann bei Zimmertemperatur 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend nochmals 5-7 Minuten (per Hand) kneten, wieder 20 Minuten ruhen lassen. Ein letztes Mal kneten und dann den Laib formen.

Und zwar so: den Teig zu einer 2-3 cm dicken Scheibe drücken und die Enden übereinanderschlagen. Dann den Teig um 90° drehen, wieder flach drücken und falten. Erneut drehen usw. Insgesamt sollte dieser Dehn- und Faltvorgang etwa 4-5 Mal durchlaufen werden. Zum Schluss den Teig zu einer Platte mit quadratischer Grundfläche drücken, die Ecken in die Mitte schlagen und aus dem daraus entstandenen Viereck durch Einklappen der neuen Ecken einen Laib formen. Dann vom unteren Rand langsam Teig von unten in den Laib drücken, sodass quasi die äußere Teigschicht nach unten und dann ins Innere des Laibes wandert. Irgendwann sollte der Laib oben ähnlich einer Rose aufreißen. Wenn das geschehen ist und ansprechend aussieht, kann der Laib noch am Rand befeuchtet und mit einigen Haferflocken ummantelt werden. Den Laib noch 45 Minuten warm gehen lassen und dann 50 Minuten bei 250°C in den Backofen schieben. Nach 10 Minuten auf 180°C herunterregeln (unbedingt beachten, sonst entstehen verbrannte Ränder und andere Unannehmlichkeiten, wie sie unter dem folgenden Bild beschrieben sind).

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de