

5. November 2010

## Country Bread (Landbrot) nach Jeffrey Hamelman

Mein erster Novemberbeitrag für die Mellow Bakers. Die Brioche hatte ich schon vor einigen Monaten nachgebacken. Der Teig von Hamelmans Landbrot hat eine sagenhafte Konsistenz, wenn man ihn ausreichend gut knetet. Große Blasen, weiche, aber trotzdem straffe Struktur. Ein Fest, diesen Teig falten zu dürfen.

Bei der Formgebung habe ich mich für die „Tabatière“ entschieden. Dabei wird ungefähr ein Drittel des zuvor zu einer Boule (Kugel) geformten Teiges mit dem Rundholz ausgerollt und über die übrige Kugel gelegt. Leider ist mein „Teiglappen“ etwas zu groß geworden. Das Resultat war, dass er sich beim Backen kaum zurückgezogen hat, weil er während der Gare am Rand unter die Boule geraten ist. Allerdings ist ein Effekt dieser Form eingetreten: das Brot ist extrem stark gefenstert. Riesige Risse in der Kruste, richtige Schollen, die sich beim Abkühlen nach oben gebogen haben. Sehr faszinierend!

Das Brot hat einen sehr milden, zurückhaltenden Charakter. Das Gros an Geschmack kommt aus der kräftig-braunen Kruste, während die lockere, mittelporige, creme-weiße Krume nur sehr unscheinbar einige Aromen beisteuert. Hamelmans Landbrot ist ein gutes Frühstücksbrot, das sicher auch getoastet gut bekommt.

### Vorteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 4,5 g Salz
- 1,25 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 250 g Weizenmehl 550
- 190 g Wasser
- 4,5 g Salz
- 2 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten mischen und bei Raumtemperatur 16-18 Stunden reifen lassen.

Bis auf den Vorteig alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten. Dann den Vorteig in Stücken zugeben und 10-15 Minuten auf 2. Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und homogen-elastisch ist.

2,5 Stunden ruhen lassen, dabei alle 50 Minuten falten, insgesamt aber nicht mehr als 2 Faltvorgänge.

Den Teig rund wirken und mit dem Schluss nach oben auf Bäckerleinen 20 Minuten entspannen lassen.

Dann nach Wunsch formen und weitere 1,5 Stunden zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 220°C 35 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden*

