

1. September 2010

Haferflocken-Grieß-Brot

Mal wieder eine eigene Kreation, die noch optimiert werden muss. Und das an mindestens zwei Stellen: der Wassergehalt ist etwas zu hoch (20-30 g weniger machen den Teig etwas besser handhabbar) und bei der Formgebung muss ich aufpassen. Ich wollte ein Pain Fendu formen. Beim Ablegen in den Gärkorb mit Saum nach unten scheint aber die „Naht“ nicht ganz mittig auf dem Boden gelegen zu haben. Deshalb war sie beim Backen eher seitlich und das hat zu einer dickeren und einer dünneren Brothälfte geführt.

Der Geschmack ist mild-herzhaft und sehr angenehm. Die Krume ist sehr saftig. Das macht sich auch beim Schneiden bemerkbar. Es bilden sich kleine Krumenröllchen am Messer. Irgendwo hatte ich mal gelesen, auf welchen Fehler das zurückzuführen ist. Ich weiß nur nicht mehr auf welchen. Kann mir jemand einen Tipp geben? War das Brot zu kurz im Ofen? Oder ist es einfach das üppige Brühstück?

Roggensauerteig

- 150 g Roggenmehl 1370
- 110 g Wasser
- 8 g Anstellgut

Brühstück

- 200 g Haferflocken (kernig)
- 100 g Hartweizengrieß
- 300 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 100 g Weizenmehl 1050
- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 10 g Backmalz
- 10 g Weizenmalzschrot
- 5 g Frischhefe
- 10 g Salz

Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für das Brühstück Wasser zum Kochen bringen und mit Grieß und Haferflocken verrühren. Mindestens 1 Stunde quellen lassen.

Alle Hauptteigzutaten 6 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten.

3-4 Stunden Teigruhe, dabei nach jeder Stunde einmal falten.

Anschließend den Teig vorformen, 20 Minuten entspannen lassen und dann zu einem Laib formen.

Im Gärkorb 30-60 Minuten gehen lassen (je nach Raumtemperatur).

Bei 250°C fallend auf 220°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 7 Stunden

