

9. November 2010

Steinhorster Schrotbrot nach Ketex

Mir ist aufgefallen, dass ich schon lange kein „richtiges“ Brot mehr von Ketex nachgebacken habe. Mit dem Steinhorster Schrotbrot hatte ich schon eine Weile geliebäugelt. Jetzt war es so weit.

Ich habe die Teigmenge drastisch herunter gerechnet, damit ich nicht wochenlang daran esse. Herausgekommen ist „single size“. Mehr als ein Brötchen, weniger als ein normales Brot. Mein Teig hatte leider etwas Übergare und ist deshalb im Ofen kaum aufgegangen und relativ flach geblieben. Trotzdem ist die Krume trotz der gewollt kleinen Porung angenehm locker – vom urigen Geschmack ganz zu schweigen.

Roggensauerteig

- 40 g Roggenvollkornmehl
- 40 g Wasser
- 4 g Anstellgut

Vorteig (Poolish)

- 30 g Weizenmehl 550
- 30 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Brühstück

- 50 g Mehrkornschrot
- 10 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- 15 g Kürbiskerne (geröstet)
- 75 g Wasser

Hauptteig

- 75 g Weizenmehl 1050
- 40 g Roggenvollkornmehl
- 45 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 3 g Roggenmalz
- Schrot zum Wälzen

Sauerteig- und Vorteigzutaten jeweils mischen und 16-20 Stunden reifen lassen.

Für das Brühstück Wasser aufkochen, über die Saaten geben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Alle Zutaten miteinander 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen.

Etwa 8-10 Minuten auf 2. Stufe kneten.

30 Minuten Teigruhe.

Dann den Teig rund wirken, mit Wasser abstreichen, in Mehrkornschrot wälzen und mit dem Schluss nach oben in einem Gärkorb 90 Minuten zur Gare stellen.

Einschneiden und bei 250°C fallend auf 200°C 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

