

3. September 2011

Handbrot (Rezept II)

Für das zweite Handbrotrezept habe ich mich am Pilzbrot aus dem zweiten Band von „Brotland Deutschland“ orientiert. Es ist ein Mischbrot auf Sauerteigbasis mit feinporiger, heller Krume. Es schmeckt etwas milder als das Handbrot Nr. 1, obwohl die Zutaten und deren Verhältnis zueinander vergleichbar sind. Lediglich die Verarbeitung ist verschieden.

Roggensauerteig

- 115 g Roggenmehl 997
- 90 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 170 g Roggenmehl 997
- 95 g Weizenmehl 1050
- 95 g Weizenmehl 550
- 215 g Wasser
- 9 g Frischhefe
- 9 g Salz

Füllung

- 100 g Champignons (frisch)
- 1 Zwiebel
- 75 g Bauchspeck
- 100 g Emmentaler (gerieben)

Für den Sauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut mischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Champignons für die Füllung am Vortag putzen, in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit der gewürfelten Zwiebel und dem ebenfalls gewürfelten Speck anbraten. Bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

Alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem klebrigen Teig kneten, der sich nicht komplett vom Schüsselboden löst.

30 Minuten Gare bei Raumtemperatur

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 25×40 cm), die Füllung und geriebenen Käse in 4-5 Portionen auf der oberen Teighälfte verteilen und die untere Teighälfte darüber klappen. Mit der Teigrolle die Ränder der einzelnen Handbrote festdrücken.

60 Minuten warm zur Gare stellen.

Die Brote bis zur Füllung einschneiden und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 230°C 25-30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

