

1. April 2011

Sauerkrautbrot nach Marianne Dam

Vor einigen Wochen hattet ihr euch Sauerkraut in einem Brot gewünscht. Lang ist's her, aber euer Wunsch wurde nicht vergessen. In Marianne Dams Buch „Brot backen“ bin ich fündig geworden. Ihr Sauerkrautbrot mit Wacholderbeeren und Kümmel, Weizenschrot, Dinkel und Buttermilch hat mich neugierig gemacht.

Das Ergebnis ist beeindruckend. Eine sehr aromatische, saftige Krume inmitten der knusprigen Kruste. Mein Teig hat leider etwas Übergare gehabt und ist deshalb nicht mehr sehr in die Höhe gegangen. Vorsicht ist geboten für all jene, die nicht mit weichen Teigen umgehen können. Entweder sollte man das Brot dann gleich in einer Kastenform backen oder die Flüssigkeitsmenge etwas reduzieren.

Ich habe das Rezept noch ein wenig verändert, z.B. durch eine Autolyse Phase für den Dinkelanteil. Das Brot schmeckt wunderbar. Wenn man mit diesem Teig Kassler einhüllen und backen würde, könnte man sich das Sauerkraut zum Fleisch sparen. Dann hätte man eine vollwertige Mahlzeit in einem einzigen Brot.

Roggensauerteig

- 90 g Roggenmehl 1150
- 75 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Quellstück

- 150 g Weizenschrot (mittel)
- 150 g Wasser
- 5 Wacholderbeeren (zerdrückt)
- 1/2 Teelöffel Kümmel (ganz)

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 90 g Dinkelmehl 1050
- 75 g Buttermilch
- 75 g Haferflocken (kernig)
- 75 g Sauerkraut (ohne Gewürze, ausgedrückt)
- 11 g Salz

Die Sauerteigzutaten verrühren und bei Raumtemperatur 16-20 Stunden reifen lassen.

Für das Quellstück Gewürze und Schrot mit Wasser vermischen und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Am Backtag Dinkelmehl und Buttermilch vermengen. 30 Minuten abgedeckt zur Ruhe stellen (Autolyse).

Nun alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10-15 Minuten auf zweiter Stufe verkneten bis ein feuchter, aber sich vom Schüsselboden lösender Teig entstanden ist.

1 Stunde Gare bei 24°C, dann zusammenschlagen und formen. Im Gärkorb 1-1,5 Stunden zur Gare stellen.

Bei 250° fallend auf 200°C 40 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

