

2. Februar 2011

Sauerteigbrot mit gerösteten Haferflocken

Nachdem ich bei Stefanie ein Déjà-vu hatte und mir eingefallen ist, dass ich das Sauerteigbrot mit gerösteten Haferflocken schon vor einiger Zeit bei Petra und Ulrike entdeckt hatte, musste ich es endlich nachbacken. Das ursprüngliche Rezept stammt von Pain de Martin. Die Besonderheit sind nicht nur die durch das Rösten nussig-aromatischen Haferflocken, sondern auch die knetfreie Verarbeitung. Das Klebergerüst entwickelt sich ausschließlich durch einen Wechsel aus Kalt- und Ruhephasen.

Das Brot ist sehr knusprig mit einer mittel- bis großporigen Krume. Mild mit nussiger Note.

Weizensauerteig

- 70 g Weizenmehl 550
- 60 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Quellstück

- 30 g Haferflocken
- 85 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 170 g Weizenmehl 550
- 70 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe
- 6 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 10-12 Stunden bei 23-25°C reifen lassen.

Die Haferflocken in einer Pfanne rösten und mindestens 3 Stunden im Wasser quellen lassen.

Alle Zutaten verrühren und 1,5 Stunden warm gehen lassen. Dabei nach je 30 Minuten mit der Teigkarte vom Schüsselrand zur Mitte hin den Teig einfallen. Nach dem letzten Faltvorgang (nach 1,5 Stunden) den Teig weitere 60 Minuten reifen lassen.

Einen Laib formen, im Gärkorb 1 Stunde zur Gare stellen, einschneiden und mit Dampf bei 250°C 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de