

23. Januar 2013

## Leserwunsch: Fränkisches Bauernbrot

Brotrezepte, in deren Name „Fränkisch“ vorkommt, gibt es zuhauf. Ich habe mich, nachdem ein Plötzblog-Leser nach einem Rezept für Fränkisches Bauernbrot gesucht hat, auf Recherche begeben und bin in Franz Josef Steffens Buch „Brotland Deutschland“ fündig geworden. Mit kleinen Variationen habe ich das Brot mehrfach gebacken, bis ich zufrieden damit war. Ich hatte bei meinen ersten Fehlversuchen (flaches Brot) nicht damit gerechnet, dass die letzte Gare derart kurz sein muss (30 Minuten), um noch ausreichend Ofentrieb zu haben.

Das Brot hat eine sehr rustikale Kruste. Die Krume ist kleinporig, saftig und fein säuerlich mit einem wirklich ausgewogenen Geschmack und Aroma. Das Brotgewürz aus Fenchel, Koriander und Kümmel ist so dezent dosiert, dass es zwar den Charakter des Brotes ausmacht, aber beim Essen nie vordergründig wahrgenommen wird.

### Roggensauerteig

- 175 g Roggenmehl 1150
- 145 g Wasser (40°C)
- 17 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 265 g Roggenmehl 1150
- 50 g Weizenmehl 550
- 235 g Wasser (40°C)
- 7 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 0,2 g Fenchel (getrocknet)
- 0,2 g Koriander
- 0,6 g Kümmel

Die Sauerteigzutaten zu einem mittelfesten Teig mischen und 18-22 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20-22°C) reifen lassen.

Fenchel, Kümmel und Koriander mit einem Mörser zerstoßen.

Alle Zutaten des Hauptteiges 5 Minuten auf erster Stufe mischen und 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem etwas klebrigen, mittelfesten Teig verarbeiten (Teigtemperatur ca. 28°C).

30 Minuten abgedeckt bei ca. Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig leicht rundwirken und den Schluss in Roggenmehl drücken.

Mit Schluss nach unten 30 Minuten bei Raumtemperatur im Gärkorb zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 200°C mit Schluss nach oben 50 Minuten mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2,5 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)