

26. März 2010

Alltagsbrot nach Nils

Nils hatte vor gut einer Woche ein Rezept für sein täglich Brot gebloggt, das so gut aussah, dass ich es nachbacken wollte. Petra ist mir zuvorgekommen. Ich habe das Rezept leicht verändert, z.B. Roggenmalz zugegeben, auf Honig verzichtet und die Wassermenge um 10 g verringert. Auch die Verarbeitung variiert ein wenig.

Die Krume ist locker-weich und mild im Geschmack. Sehr zu empfehlen!

Sauerteig

- 120 g Roggenmehl 1150
- 120 g Wasser
- 25 g Anstellgut

Hauptteig

- 120 g Weizenmehl 1050
- 120 g Dinkelmehl 1050
- 40 g Roggenmehl 1150
- 240 g Sauerteig
- 170 g Wasser
- 4 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 5 g Roggenmalz

Die Sauerteigzutaten vermischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Sauerteig mit 140 g Wasser 3 Minuten aufschlagen, bis eine schaumige Masse entstanden ist.

Nun Mehl, Hefe und Roggenmalz 5 Minuten langsam einkneten.

30 Minuten Teigruhe.

Salz zugeben und 10 Minuten langsam kneten. Dabei portionsweise über die Zeit verteilt die restlichen 30 g Wasser einfließen lassen. Der Teig ist relativ weich und sollte glatt und glänzend sein.

40 Minuten Teigruhe.

Falten und einen Laib formen, der mit dem Schluss nach oben in ein Gärkörbchen gelegt wird.

Nach 60 Minuten Gare den Laib stürzen, mit Wasser abstreichen und einschneiden.

Bei 250°C 10 Minuten unter Dampf backen.

Nach weiteren 40 Minuten ohne Dampf bei 210°C ist das Brot fertig.

Nach dem Backen nochmals mit Wasser abstreichen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de