

12. Dezember 2010

Bratapfelbrot

Nachdem ich mein Apfelbrotrezept gebastelt hatte, bin ich auf den Geschmack gekommen. Da zudem noch die Weihnachtszeit vor der Tür steht, lag es nahe, ein Brot mit Bratäpfeln zu zaubern.

Ich habe aus dem Vollen geschöpft und entsprechend aufwändig ist die Zubereitung geworden. Kartoffeln kochen, Bratäpfel backen, Nüsse knacken (oder geknackt kaufen...). Das Brot duftet nach Weihnachten: Zimt, Apfel, Nuss. Die Kruste ist durch den Kartoffel- und Grießanteil weich, die Krume fluffig mit Suchtpotential. Einen Aufstrich braucht dieses Brot nicht. Pur schmeckt es mir am besten.

Der Teig muss lange geknetet werden. Am Anfang erscheint er viel zu weich zum Bearbeiten, das gibt sich aber mit der Knetdauer. Trotzdem ist er nichts für schwache Nerven. Wer mit vergleichsweise weichen Teigen noch nicht gut umgehen kann, sollte etwas mehr Grieß zufügen. Oder ihr backt das Brot in einer Kastenform.

Vorteig

- 100 g Dinkelmehl 1050
- 70 g Apfelsaft
- 1 g Frischhefe
- 2 g Salz

Roggensauerteig

- 100 g Roggenschrot
- 100 g Apfelsaft
- 10 g Anstellgut

Bratäpfel

- 2 Boskop-Äpfel
- 1 g Zimt
- 20 g Rohrzucker
- 20 g Butter

Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- Bratäpfel (mit Saft)
- 200 g mehliges Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Hartweizengrieß
- 4 g Frischhefe
- 40 g Rohrzucker
- 5 g Salz
- 1 g Zimt

- 40 g (Lein-) Öl
- 100 g ganze Haselnüsse
- (1 Teelöffel flüssiges Gerstenmalz)

Die Vorteigzutaten mischen und 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Das Roggenschrot mit Apfelsaft und Anstellgut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Beide Äpfel entkernen in Spalten schneiden und diese halbieren.

In einer Schüssel Zimt und Zucker mit den Apfelstücken vermengen und alles in Alufolie geben.

Die Butter in Flocken darüberlegen, mit Alufolie dicht verschließen und bei 250°C 40 Minuten im Backofen garen.

Die Bratäpfel abkühlen lassen und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Hauptteig alle Zutaten (außer die Haselnüsse) auf niedrigster Stufe 5 Minuten vermischen. Dann 20 Minuten auf 2. Stufe zu einem weichen, aber sich von der Schüssel lösenden, elastischen Teig kneten.

1 Stunde Teiggare.

Nun den Teig vorsichtig flach drücken, die Nüsse einfalten, zu einem ovalen Laib wirken und im Gärkorb eine weitere Stunde gehen lassen.

Den Laib einschneiden und 50 Minuten bei 230°C backen.

Bei Erreichen der gewünschten Bräune mit Alufolie abdecken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

