

21. Juli 2010

70%-Roggenbrot mit Roggenbrühstück nach Jeffrey Hamelman

Ein aktueller Beitrag für die Mellow Bakers. Nachdem ich schon das 80%-Roggenbrot gebacken habe, folgt nun die 70%-Variante, die im Gegensatz zum ersten Brot nicht freigeschoben, sondern in der Kastenform gebacken wird.

Da ich nur eine lange und schmale Kastenform hatte, ist das Brot recht flach und lang geworden, mit einem hohen Kruste-/Krume-Verhältnis. Die Krume ist trotzdem wunderbar gelungen.

Sauerteig

- 156 g Roggenmehl 1370
- 125 g Wasser
- 9 g Anstellgut

Brühstück

- 156 g Roggenschrot (mittel)
- 156 g Wasser
- 3 g Salz

Hauptteig

- 136 g Weizenvollkornmehl
- 118 g Wasser
- 6 g Salz
- 7 g Frischhefe
- Brühstück
- Sauerteig

Die Sauerteigzutaten mischen und 14-16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Für das Brühstück Wasser aufkochen und über das Roggenschrot geben.

Mindestens 3 Stunden quellen und auskühlen lassen.

Anschließend die Hauptteigzutaten 5 Minuten langsam verkneten (Teigtemperatur ca. 28°C).

30 Minuten ruhen lassen.

In eine Kastenform geben, mit Mehl oder Roggenschrot bestreuen und 60 Minuten bei 26-28°C gehen lassen.

Bei 250°C 15 Minuten mit Dampf backen, dann auf 210°C senken und 45 Minuten weiterbacken.

Das Brot aus der Form nehmen und weitere 15 Minuten fertig backen.

Mindestens 24 Stunden auskühlen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de