

2. November 2010

## St. Galler Landbrot

Nina hat vor kurzem ein Brot nach Klever gebacken, das durch seine Form Interesse weckt. Das St. Galler Landbrot erinnert den Einen an ein Schneckenhaus, den Anderen eher an diverse Exkremente. Egal welche Assoziationen das Brot bei jedem Einzelnen erzeugt, die Blicke lenkt es jedenfalls erst einmal auf sich.

Ich habe das Rezept nur leicht verändert. Unter anderem habe ich statt Roggenmehl 997 Type 1370 verwendet und nach der Formgebung noch eine Garphase eingebaut. Die Krume ist relativ dicht, kleinporig und wenig elastisch. Der Geschmack geht eher in die herzhaftere Richtung mit schwach säuerlich-nussigem Einschlag.

### Roggensauerteig

- 50 g Roggenmehl 1370
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

### Vorteig

- 50 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

### Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 50 g Roggenmehl 1370
- 180 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 7 g Salz

Die Vorteig- und Sauerteigzutaten jeweils vermischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Dann alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe verrühren und weitere 10-15 Minuten auf 2. Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

2 Stunden Teigruhe.

Den Teig anschließend vorsichtig entgasen und auf 30-40 cm Länge zu einem gleichmäßigen Strang rollen.

15 Minute ruhen lassen.

Nun den Strang auf 50-60 cm verlängern und 30 Minuten entspannen lassen. Ein Ende des Stranges eindrehen und eine nach unten immer breiter werdende Spirale formen (ähnlich einem Schneckenhaus). Das untere Ende des Stranges unter die Spirale in die vorhandene Hohlform drücken.

Den Teig 30 Minuten gehen lassen und bei 250°C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C senken und weitere 30 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*

