

18. März 2011

## Pinzgauer Bauernbrot nach Roswitha Huber

Beim Durchblättern von Roswitha Hubers Buch „Gutes Brot“ fiel mir sofort ihr Rustikales Pinzgauer Bauernbrot auf. Ein Roggenmischbrot mit Sauerteig und Gewürzen, benannt nach dem Bezirk Zell am See („Pinzgau“) in Österreich. Die vom Rezept geforderten Anis und Fenchel hatte ich nicht im Haus, also blieben noch Kümmel und Koriander. Ich habe die Sauerteigmenge etwas erhöht. Und weil vor mir kein Rezept verschont bleibt, habe ich meinem Experimentiertrieb freien Lauf gelassen und einen Altbrotsauerteig angesetzt. Auch den Wassergehalt habe ich erhöht.

Das Gesamtgewicht meiner Rezeptzutaten ergibt ungefähr ein Drittel der Originalmenge (für einen Laib). Das Brot hat eine kleinporige, saftige Krume und krachende Kruste. Wenn der Laib größer ist, könnte ich mir auch vorstellen, dass die Krume etwas lockerer gelingt als bei meiner Mini-Version. Geschmacklich bin ich absolut zufrieden. Ein angenehm würziges Brot für deftige Beläge wie zum Beispiel kräftiger Schinken.

### Roggensauerteig

- 25 g getrocknetes (Roggen-) Brot (gemahlen/gemörsert)
- 30 g Roggenmehl 1150
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 190 g Roggenmehl 1150
- 140 g Weizenmehl 1050
- 7 g Frischhefe
- 180 g Wasser
- 8 g Salz
- je 1 Teelöffel Kümmel und Koriander (grob gemörsert)

Die Sauerteigzutaten vermengen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen, dann weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselboden löst.

2 Stunden Gare bei Zimmertemperatur.

Einen Laib formen und mit dem Saum nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen. 30 Minuten Gare (warm, 24-26°C).

Bei 250°C 40 Minuten mit Dampf backen. Den Ofen nach 15 Minuten auf 200°C stellen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



www.brotbacken.de