

9. Mai 2011

Aus alt mach neu: Roggen-Sahne-Brot

Das Roggen-Sahne-Brot habe ich noch in guter Erinnerung. Trotzdem waren einige kleine Veränderungen möglich, die dem Brot hoffentlich gutgetan haben. So habe ich den Weizenanteil einer Autolyse unterzogen und damit die Knetzeit verringert. Versäuert habe ich nun nicht mehr das Roggenmehl 1150, sondern das Roggenvollkornmehl. Außerdem habe ich statt Roggenmalz flüssiges Gerstenmalz verwendet und die Gesamtteigmenge reduziert.

Herausgekommen ist ein sehr lockeres, kräftig-aromatisches Brot mit rustikaler Kruste, das besonders gut zu würziger Wurst oder Käse passt.

Roggensauerteig

- 120 g Roggenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Autolyse

- 90 g Weizenvollkornmehl
- 60 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Autolyse-Teig
- 150 g Roggenmehl 1150
- 10 g Weizenkeime
- 20 g Weizenkleie
- 90 g saure Sahne
- 90 g süße Sahne
- 30 g Kürbiskerne (geröstet)
- 7 g Salz
- 10 g Gerstenmalz (flüssig)

Die Sauerteigzutaten vermischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Weizenvollkornmehl und Wasser gut verrühren und 12-16 Stunden im Kühlschrank lagern (kalte Autolyse).

Für den Hauptteig alle Zutaten (außer die Kürbiskerne) 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten, bis ein klebriger Teig entstanden ist. Anschließend auf niedrigster Stufe die Kürbiskerne einkneten.

60 Minuten Teigruhe.

Den Teig mit etwas Mehl zu einem Laib formen und mit Schluss nach unten im Gärkorb 60 Minuten zur Gare stellen.

Bei 250°C 10 Minuten mit Schluss nach oben und Dampf anbacken, dann weitere 40 Minuten ohne Dampf kräftig braun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

