

25. September 2011

## Aus alt mach neu: Roggenbrot mit Apfel

Das Rezept hat mich sehr gereizt, weil man mit der alten ersten Variante sehr schön spielen kann. Schon damals war es ein tolles Brot, doch ich hatte die Hoffnung, noch etwas mehr herausholen zu können.

Um einen ausgewogeneren Geschmack zu erreichen habe ich die Hydratation des Sauerteiges verringert und außerdem das Vollkornmehl versäuert. Den Weizenanteil habe ich einer kalten Autolyse unterzogen, um das Glutengerüst trotz roggensbedingter kurzer Knetzeiten optimal zu entwickeln. Außerdem durften sich die Haferflocken nun ausreichend lange mit Wasser verbinden. Die Gesamtwassermenge im Teig habe ich reduziert. Sie sollte beim Kneten langsam gesteigert werden, da je nach Apfelgröße und -sorte andere Feuchtigkeitsgehalte im Teig auftreten.

Das Brot hat von den Veränderungen wirklich profitiert. Die Krume ist großporiger und saftiger geworden, der Geschmack ist für mich überzeugend, auch dank der ganz schwach süßlichen Note des Apfels. Man schreckt vor der Kombination Apfel und Roggenbrot erst einmal zurück. Wer das Rezept aber einmal ausprobiert hat, wird es lieben. Mir geht es jedenfalls so. Deshalb wandert es auch in die Favoriten-Rubrik...

### Roggensauerteig

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 80 g Wasser
- 10 g Anstellgut

### Quellstück

- 25 g Haferflocken
- 25 g Wasser

### Autolyse-Teig

- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser

### Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- Autolyse-Teig
- 1 Apfel (gerieben)
- 200 g Roggenmehl 1150
- 20-50 g Wasser (je nach Apfelgröße und -sorte)
- 8 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 18-20 Stunden reifen lassen.

Haferflocken und Wasser verrühren und 5-10 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Für die Autolyse Mehl und Wasser mischen und 10-12 Stunden im Kühlschrank lagern.

Alle Zutaten 3 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. 30 Minuten Teigruhe.

Erneut 3 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. 30 Minuten Teigruhe.

Nochmals 3 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem recht klebrigen Teig kneten.

Einen ovalen Laib formen und mit Schluss nach oben im Gärkorb 90 Minuten bei 24-28°C zur Gare stellen.

Den Laib der Länge nach einschneiden und bei 250°C fallend auf 190°C mit Dampf 50 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

