

7. Januar 2012

Genetztes Sandsteinbrot

Als Geologe bin ich für jeden Stein zu haben. Besonders interessiert bin ich an einheimischen Gesteinen. Da wären zum Beispiel die kreidezeitlichen Sandsteine Sachsens, aus denen auch das weltberühmte Elbsandsteingebirge aufgebaut ist. Schon allein das für Geologen sehr kleine Alter der Sandsteine von etwa 90 Millionen Jahren ist faszinierend. Fasziniert bin ich aber auch von alten Gewerken, die sich in der heutigen Zeit mit diesem einheimischen Rohstoff beschäftigen.

Weshalb schreibe ich das alles? Ich bin auf einem Fest mit einem Steinmetz ins Gespräch gekommen, der aus den Kreidesandsteinen alles formt, was denkbar ist – von Sitzbänken bis hin zu kleinen Figuren. Spontan kam mir die Idee, eine Brotbackform aus Sandstein bauen zu lassen. Nun lag der Prototyp bei mir und harrete seiner ersten Verwendung.

Das Besondere daran ist, dass er im Gegensatz zum herkömmlichen Backstein Einbuchtungen besitzt, in die der Teig gegeben wird. Dadurch bekommt der Teig von allen Seiten Hitze statt nur von unten. Das Resultat sind ein stärkerer Ofentrieb und eine bessere Kruste. Nebenbei erhält es eine veränderte Form mit rundlichem Boden.

Für das Premierenbrot habe ich auf Weizensauerteig gesetzt. Außerdem finden sich in der Krume kleine gelbe Punkte aus Maisgrieß, die den Sandstein imitieren sollen.

Beim ersten Versuch habe ich noch auf das Benetzen mit Wasser verzichtet und nur die Hälfte Sauerteig verwendet. Das Brot schmeckte gut, hatte aber eine ziemlich dicke Kruste. Der zweite Versuch verlief dank der Änderungen im Rezept optimal. Herausgekommen ist ein handliches Brot mit mittlerer Porung, mild-säuerlichem Aroma und herrlicher Kruste, die vom Sandstein profitiert hat.

Das Brot kann auch auf normalen Backsteinen gebacken werden.

Weizensauerteig

- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Brühstück

- 50 g Polenta (Maisgrieß)
- 50 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 80 g Wasser
- 20 g Wasser
- 200 g Weizenmehl 550
- 6 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und bei Raumtemperatur 18-20 Stunden reifen lassen.

Maisgrieß mit kochendem Wasser übergießen und mindestens 8 Stunden kühl quellen lassen.

Sauerteig mit 80 g Wasser mischen. Anschließend von Hand Mehl und Brühstück unterkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Teig 30 Minuten zur Ruhe stellen.

Salz und das lauwarmer Restwasser (20 g) von Hand einarbeiten.

4 Stunden zur Gare stellen. Dabei in den ersten beiden Stunden jede halbe Stunde einmal falten, danach alle 45 Minuten.

Den Teig in zwei Teiglinge teilen und grob rund wirken. 30 Minuten gehen lassen.

Die Teiglinge straff rund wirken und mit Schluss nach oben in bemehltem Bäckerleinen 3 Stunden warm zur Gare stellen.

Den Backstein auf 230°C vorheizen, die Teiglinge am Schluss packen, in Wasser tauchen und sofort auf den heißen Stein setzen. Bei 230°C fallend auf 210°C mit Dampf 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 9 Stunden

