

27. September 2009

Roggenbrot mit Apfel

Da bei mir zur Zeit Äpfel in Massen lagern, muss ich kreativ beim Abtragen dieses Berges sein. Warum dann nicht einfach mal zwei Äpfel ins Roggenbrot kneten? Reizvoll wäre es sicher, noch mehr Äpfel im Teig unterzubringen, um einen leichten Apfelgeschmack im Brot zu erreichen. Vielleicht beim nächsten Versuch.

Sauerteig

- 50 g Anstellgut
- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser

Hauptteig

- 400 g Sauerteig
- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 2 Äpfel
- 260 g Wasser
- 50 g Haferflocken
- 15 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 20-22 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann die übrigen Zutaten zufügen. Die Äpfel zu groben Fasern reiben und ebenfalls zugeben. Den Teig 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5-6 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten. Je nach Größe der Äpfel muss eventuell die Wassermenge angepasst werden. Der Teig sollte sehr klebrig bis weich sein. 30 Minuten Teigruhe. Dann Teig zweimal falten, formen und in einen Gärkorb geben. Dort 50-60 Minuten ruhen lassen, stürzen, einschneiden und in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 15 Minuten auf 190°C senken und 45 Minuten weiterbacken. Und fertig ist ein sehr mildes (und nicht nach Apfel schmeckendes) Roggenbrot.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

