

21. August 2009

Roggenvollkornbrot mit Apfelmus

Nach einem Rezept von Bäcker Süpke. Ich musste es notgedrungen abwandeln, weil mir ein Termin meine Brotbackzeitplanung durcheinander gewirbelt hat.

Ich finde mein Exemplar etwas zu dicht. Das liegt aber wahrscheinlich daran, dass ich die Garzeit eine halbe Stunde überschritten habe – und das am bisher wärmsten Tag des Jahres (zeitliche Kollision mit Brötchen, die den Ofen blockiert haben...). Der Teig ist im Ofen nicht mehr gegangen, sondern eher ein winziges Stück eingefallen. Es schmeckt trotzdem.

Sauerteig

- 10 g Anstellgut
- 150 g Roggenvollkornsrot (mittel)
- 120 g Wasser

Kochstück

- 100 g Roggenkörner
- 100 g Weizenkörner
- 500 g Wasser

Quellstück

- 115 g Roggenvollkornsrot (mittel)
- 8-9 g Salz
- 115 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Kochstück
- Quellstück
- 115 g Roggensrot mittel
- (+ 50 g Roggensrot mittel)
- (+ 100 g Weizensrot mittel)
- 100 g Apfelmus
- 1-2 g Trockenhefe

Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und je nach Raumtemperatur 16-18 Stunden stehen lassen. Ich habe meinen Sauerteig danach aus Zeitgründen für eine Nacht in den Kühlschrank verbannen müssen und ihn dann nochmal mit Schrot (Angaben in den Klammern) anfüttern müssen. Für das Kochstück die Körner solange kochen bis das Wasser verdampft ist. Körner abtropfen und abkühlen lassen. Das Quellstück muss mindestens 4 Stunden quellen. Ist das alles erledigt, die übrigen Teigzutaten zum Sauerteig zufügen und 20 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Der Teig muss sehr weich sein. Nach 1 Stunde Ruhezeit wird der Teig erneut 15 Minuten geknetet und dann in eine Kastenform gefüllt, in der er 1 Stunde zum Garen ausharren muss. Anschließend in den auf 230°C vorgeheizten Backofen schieben und eine Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen. Nach 2 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 160°C drosseln. Das Brot muss insgesamt 100 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de