

13. August 2009

Rustikales Weißbrot

Ketex hat vor Kurzem ein Rezept für ein rustikales Weißbrot mit 50 % gesäuertem Vorteig gepostet, das sich am Original von Jeffrey Hamelman orientiert. Ich habe es nachgebacken, allerdings ohne T65, sondern mit 550er Weizenmehl.

Die Kruste wird dünn und knusprig, die Krume cremeweiß und locker. Das Brot hat einen sehr angenehmen leicht säuerlichen Geschmack.

gesäuertes Vorteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Wasser
- 4 g Salz
- 10 g Anstellgut vom Roggensauer

Hauptteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 195 g Wasser
- 5 g Salz
- 1 g Trockenhefe
- gesäuertes Vorteig

Die Zutaten für den Vorteig gut verkneten und bei 28-30°C 12 Stunden reifen lassen (alternativ bei Raumtemperatur 16 Stunden). Ist der Vorteig fertig, kann er mit den zuvor verkneteten Zutaten des Hauptteiges vermischt werden. Nach 10-15 Minuten Knetzeit wird der Teig 2,5 Stunden ruhen gelassen. In dieser Zeit den Teig 2 Mal falten. Ein waches Auge wird schon eine leichte Volumenvergrößerung des Teiges feststellen. Den Teig nach der Ruhezeit zu einem Laib wirken und in einem Gärkorb weitere 1,5 Stunden gehen lassen. Den Teig danach nach Belieben einschneiden und in den auf 250°C vorgeheizten Ofen mit viel Wasserdampf (Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen) einschießen. Nach 15 Minuten auf 180°C zurückdrehen und weitere 35 Minuten backen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacker.de