

17. Oktober 2009

Sauerländer Mengbrot

Nach unglaublichen 10 Tagen Brotbackabstinenz nun endlich wieder ein neues Brot. Ebenfalls nach langer Zeit wieder einmal aus Petras Brotkasten: das „Sauerländer Mengbrot“ – etwas variiert. Ich habe aus den angegebenen Mengen zwei Brote gemacht. Dementsprechend kann die Backzeit etwas gesenkt werden. Das Brot schmeckt großartig – knusprige Kruste, nicht zu feste und nicht zu weiche Krume. Sehr zu empfehlen.

Sauerteig

- 250 g Roggenmehl 1150
- 250 g Wasser
- 60 g Anstellgut

Hauptteig

- 600 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenmehl 1050
- 300 g Dinkelmehl 1050
- 500 g Sauerteig
- 625 g Wasser
- 25 g Salz

Zum Abstreichen

- 1 Esslöffel Weizenstärke
- 4 Esslöffel Wasser

Die Sauerteigzutaten mischen und 20-22 Stunden bei 24-26°C stehen lassen. Wenn sich der Sauerteig sichtbar entwickelt hat, die übrigen Zutaten zugeben und 3 Minuten auf niedriger, anschließend 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. 3 Stunden gehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Teig zu einer Kugel wirken, in ein Gärkörbchen geben, nochmals eine Stunde gehen lassen und dann in den auf 230°C vorgeheizten und beschwadeten Ofen schieben. Nach 15 Minuten Dampf ablassen. Nach 45 Minuten auf 200°C drosseln. Nach insgesamt 70 Minuten ist das Brot fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden



www.brotbacker.de