

16. Dezember 2009

Weihnachtsbrot: Pulsnitzer Malzbrot

Da Weihnachten vor der Tür steht, habe ich mir ein dazu passendes Brot ausgedacht. Der Clou daran ist die Verwendung eines Pulsnitzer Pfefferkuchens in Kombination mit Buttermilch und Apfel. Das Brot verströmt einen verführerischen Weihnachtsduft und passt sowohl zu herzhaftem als auch süßem Belag. Viel Erfolg beim Nachbacken!

Sauerteig

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

Hauptteig

- 400 g Sauerteig
- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 g Weizenmehl 1050
- 13 g Salz
- 65 g Pulsnitzer Gewürzkuchen
- 1 Apfel
- 1 g Zimt
- 220 g Buttermilch
- 12 g Roggenmalz
- 50 g Weizenmalzschrot

Die Sauerteigzutaten gut verrühren und je nach Raumtemperatur 18 bis 22 Stunden stehen lassen. Für den Hauptteig den Gewürzkuchen in der gesamten Buttermilch einweichen. Dieses dickflüssige Gemisch zusammen mit dem sehr fein geriebenen Apfel mit den übrigen Zutaten 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten. 30 Minuten Teigruhe. Den Teig anschließend 1 Mal falten, den Laib formen, mit Roggenvollkornmehl bestäuben, in ein Gärkörbchen geben und darin 70-80 Minuten in einem warmen Raum gehen lassen. Nun den Laib in den auf 250°C vorgeheizten Backofen geben. Nach 15 Minuten auf 190°C zurückdrehen. Nach insgesamt 40-45 Minuten ist das leicht süßlich-würzige Brot fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de