

19. Juli 2010

Bierbrot nach Jeffrey Hamelman

Die Mellow Bakers haben zwar schon im Juni am Bierbrot gebacken, aber besser spät als nie. Es ist ein sehr lockeres, knuspriges Brot mit wunderbar aromatischer Krume. Leider bin ich auf die Schnelle nicht mehr an Gerstenmalz herangekommen. Deshalb habe ich es (auch wenn nicht gleichwertig) mit Weizenmalzschrot und ein wenig Roggenmalz ersetzt.

Poolish

- 136 g Weizenmehl 1050
- 136 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Poolish
- 225 g Weizenmehl 550
- 91 g Weizenvollkornmehl
- 18 g Wasser
- 150 g Schwarzbier
- 8 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 5 g Backmalz
- 17 g Weizenmalzschrot (fein)
- 2 g Roggenmalz

Für den Poolish alle Zutaten mischen und 14-16 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Dann mit den übrigen Zutaten 2 Minuten langsam vermischen und 3 Minuten langsam kneten bis der Teig homogen und das Glutengerüst nur schwach entwickelt ist.

2 Stunden Gehzeit.

Nach 1 Stunden einmal den Teig falten.

Anschließend den Teig zu einem länglichen Laib vorformen, 20 Minuten ruhen lassen und dann zu Ende formen.

In Bäckerleinen 45 Minuten bei 24°C ruhen lassen.

Den Laib einschneiden und im beschwadenen Ofen 40 Minuten bei 240°C ausbacken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de