

25. Dezember 2010

Erzgebirgisches Speckbrot

Bei der vergangenen Umfrage nach einer besonderen Zutat im Brot war Speck euer Favorit. Insgeheim hatte ich gehofft, dass Speck das Rennen machen würde. Eine grobe Idee hatte ich nämlich schon, was das Rezept auf jeden Fall beinhalten sollte: Speckfett. Warum? Weil es draußen schneit, kalt ist, die Weihnachtsmärkte bis vor wenigen Tagen noch verführerische Düfte verströmten und ich im Erzgebirge wohne, wo „de Spackfettbemm“ zu Hause ist.

Speckfett ist mit dem Erzgebirge, vor allem in der Weihnachtszeit, untrennbar verbunden. Es gibt sogar einen „Spackfettbemmetooch“ (erzgeb.: Speckfettsschnitten-Tag) mit Wettbewerb für das beste Speckfett. Zur kalten Jahreszeit in eine würzige „Spackfettbemm“ zu beißen ist Genuss pur. Speckfett hat auch eine Tradition im Bergbau. Spackfettbemmen gab und gibt es häufig zur Mettenschicht, d.h. zur letzten Schicht der Bergleute im ausklingenden Jahr. Aus diesem Grund habe ich auch das Symbol des Bergbaus auf die Kruste gebracht: Schlägel und Eisen.

Rezepte für erzgebirgisches Speckfett existieren viele, das ultimative Rezept jedoch nicht. Ich habe mich etwas kundig gemacht und zumindest einige relevante Zutaten verwendet.

Das Brot ist ein Weizenbrot; sicher aber auch sehr bekömmlich mit Roggen. Es schmeckt ungeheuer aromatisch und braucht eigentlich keinerlei Aufstrich oder Belag. Die Krume ist sehr locker, mittelfaserig und duftet betörend. Ich habe drei verschiedene Vorteige eingebaut, einfach aus Experimentierfreude. Geschadet hat es nicht. Außerdem habe ich noch ein Quellstück mit Roggenschrot und Roggenflocken angesetzt. Sicher könnten auch Haferflocken verwendet werden.

Ich bin sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Ein neuer Liebling unter den Brotrezepten.

Speckfett

- 200 g Rückenspeck
- 150 g Bauchspeck
- 1/2 Apfel (ca. 80 g)
- 3 g Salz
- 2 g Pfeffer (gemahlen)
- 1 g Majoran (getrocknet, fein geschnitten)
- 1 g Beifuß (getrocknet, fein geschnitten)
- 1 g Thymian (getrocknet, fein geschnitten)
- 1/2 Teelöffel Honig
- 2 Teelöffel süße Sahne

Vorteig 1 (Poolish)

- 50 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Vorteig 2 (Biga)

- 50 g Weizenmehl 550
- 25 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Vorteig 3 (Pâte fermentée)

- 50 g Weizenmehl 550
- 30 g Wasser
- 1 g Frischhefe
- 1 g Salz

Quellstück

- 50 g Roggenschrot (mittel)
- 50 g Roggenflocken
- 100 g Wasser
- 2 g Salz

Hauptteig

- Grieben vom Speckfett
- 60 g Speckfett
- Vorteige
- Quellstück
- 200 g Weizenmehl 1050
- 60 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 0,5 g Majoran (getrocknet, fein geschnitten)
- 1 g Beifuß (getrocknet, fein geschnitten)
- 0,5 g Thymian (getrocknet, fein geschnitten)
- 1 g Pfeffer (gemahlen)
- (1 Teelöffel flüssiges Gerstenmalz)

Den Speck und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Den Speck auf niedriger Wärmestufe langsam auslassen (ca. 20-30 Minuten) bis sich die Würfel in krosse, goldbraune Grieben verwandelt haben. Die Grieben mit einem Sieb vom Fett trennen und separat für das Brot im Kühlschrank aufbewahren.

Nun die Apfelstücke in das von den Grieben getrennte Fett geben und 2-3 Minuten langsam schmoren lassen. Das Fett vom Ofen nehmen und alle übrigen Zutaten einrühren. Die Sahne erst zufügen, wenn das Fett etwas abgekühlt ist. Bis zum Backtag das Fett im Kühlschrank lagern.

Die Vorteigzutaten jeweils vermischen und 15-18 Stunden reifen lassen: Vorteig 1 bei Raumtemperatur, Vorteig 2 und 3 nach 2 Stunden Raumtemperatur im Kühlschrank lagern.

Für das Quellstück die Roggenflocken, das Schrot und das Salz mit Wasser mischen und mindestens 3 Stunden quellen lassen.

Am Backtag sämtliche Zutaten außer den Grießen auf niedrigster Stufe vermischen und ca. 10 Minuten auf 2. Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, der sich beim Kneten vollständig vom Schüsselboden löst. Nun die Grießen auf niedrigster Stufe einkneten.

Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen und anschließend 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Es folgt 1 Stunde Akklimatisierung und anschließende Formgebung zu einer Kugel (Boule). Die Kugeloberfläche mit etwas Speckfett abreiben.

1 Stunde Gare bei 20-22°C. Nach 30 Minuten einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 200°C 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

