

24. April 2010

Mecklenburger Landbrot

Ulrike hat auf ihrem Blog „Küchenlatein“ ein verführerisches Brotrezept gebloggt, das ich mit kleinen Abwandlungen (u.a. Roggenmalz statt Rübensirup) sofort nachbacken musste ...

Ein mild-aromatisches Brot mit lockerer Krume, knusprig-dünner und leicht gefensterter Kruste.

Sauerteig

- 75 g Roggenmehl 1150
- 75 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Brühstück

- 105 g Roggenschrot (mittel)
- 105 g Wasser
- 10 g Salz

Hauptteig

- 165 g Sauerteig
- 210 g Brühstück
- 160 g Weizenmehl 1050
- 48 g Roggenmehl 1150
- 105 g Roggenvollkornmehl
- 5 g Frischhefe
- 1 g gemahlener Kümmel
- 10 g Roggenmalz
- 175 g Wasser

Sauerteigzutaten vermengen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für das Brühstück Wasser zum Kochen bringen und über Salz und Schrot gießen.

Mindestens 3 Stunden quellen lassen.

Nun alle Zutaten 3 Minuten langsam und 3-4 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten bis ein zäher, homogener Teig entstanden ist.

25 Minuten Teigruhe.

Anschließend einen länglichen Laib formen und im Gärkorb 60 Minuten gehen lassen.

Bei 250°C unter Dampf in den Ofen schieben und Temperatur auf 210°C senken. Nach 15 Minuten Dampf ablassen. Gesamtbackzeit: 45 Minuten.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacker.de