

27. Februar 2010

Mehrkorn-Quarkbrot nach Bäcker Süpke

Schon lange nichts mehr von Bäcker Süpke nachgebacken. Und weil ich nicht alle Zutaten vorrätig hatte, musste das Rezept etwas abgewandelt werden. Außerdem ist es schon der 2. Versuch. Nachdem die Premiere sehr flach geraten ist, habe ich die Wassermenge reduziert. Auch jetzt hat das Brot noch nicht das gewünschte Höhe-Breite-Verhältnis, aber man kann es schon als Brot bezeichnen... Den Sauerteig habe ich dreistufig geführt. Mir kommt die Hefemenge etwas zu hoch angesetzt vor. Geht sicher auch mit weniger? Hier das Rezept:

Sauerteig

- 92 g Roggenmehl 1150
- 67 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Vorteig

- 225 g Weizenmehl 812
- 125 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 2 g Salz

Quellstück

- 55 g Fünfkornschrot (mittel)
- 140 g Weizenschrot (mittel)
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Leinsamen
- 11 g Salz
- 195 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Quellstück
- 53 g Magerquark
- 90 g Weizenmehl 812
- 64 g Roggenmehl 1150
- etwas Muskat
- 21 g Frischhefe

Sauerteig: 3 g Roggenmehl mit 4 g Wasser und dem Anstellgut mischen und bei 26°C 6 Stunden stehen lassen.

25 g Mehl und 20 g Wasser zumischen und bei 23°C 11 Stunden reifen lassen.

Abschließend noch 64 g Mehl und 43 g Wasser zugeben.

Nach 3 Stunden bei 30°C ist der Sauerteig fertig.

Für den Vorteig die Zutaten mischen, 2 Stunden bei Zimmertemperatur und 16 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Alle Quellstückzutaten verrühren und mindestens 3 Stunden quellen lassen.

Die Zutaten für den Hauptteig 8 Minuten langsam und 4 Minuten schnell verkneten (Teigtemperatur 24°C).

30 Minuten Teigruhe, nach 20 Minuten einmal falten.

30-45 Minuten im Gärkorbchen gehen lassen.

Bei 250°C 10 Minuten und abschließend bei 190°C weitere 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

