

21. Mai 2010

Pain au Levain mit zweierlei Sauerteig nach Jeffrey Hamelman

Einige Brotbackblogger haben sich den Mellow Bakers angeschlossen, die sich derzeit durch Jeffrey Hamelmans „Bread“ backen. Zurzeit überlege ich noch, ob ich mich nicht auch anschließe. Bis die Entscheidung gefallen ist, backe ich trotzdem Hamelman-Brote. Aufgefallen ist mir neulich das „Pain au Levain with Mixed Sourdough Starters“. Das Ergebnis ist (für mich) überwältigend, sowohl visuell als auch geschmacklich. Der Roggensauerteig gibt der Krume ein etwas herzhafteres Aroma und eine dunklere Farbe. Der Weizensauerteig macht das Brot sehr mild. Die Krume ist mittel- bis grobporig und angenehm „saftig“.

Das Rezept gilt für 2 Laibe.

Weizensauerteig

- 75 g Weizenmehl 1050
- 90 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Roggensauerteig

- 75 g Roggenvollkornmehl
- 60 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig

- Weizensauerteig
- Roggensauerteig
- 685 g Weizenmehl 1050
- 80 g Weizenvollkornmehl
- 565 g Wasser
- 17 g Salz

Die jeweiligen Sauerteigzutaten vermengen und 18-20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann alle Zutaten außer das Salz langsam zu einer homogenen Masse verkneten.

20-60 Minuten Teigruhe (Autolyse).

Das Salz über den Teig streuen und 2 Minuten auf mittlerer Stufe einkneten.

Der Teig sollte etwa 24 °C warm sein.

Es folgen 2,5 Stunden Teigruhe.

Nach jeweils 50 Minuten einmal falten.

Zwei Laibe formen und für 18 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag einschneiden und im auf 250°C vorgeheizten Backofen mit Dampf 40-45 Minuten backen.

Nach ca. 30 Minuten kann es notwendig sein, die Brote abzudecken, damit sie nicht zu dunkel werden.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

