

28. Oktober 2010

Sprudelbrot

Über eine der letzten Ausgaben von YeastSpotting bin ich auf ein Brot gestoßen, dass mit kohlen säurehaltigem Wasser hergestellt wird. Ob das einen Effekt auf Krume oder Kruste hat, kann ich nicht sagen, weil der Vergleich fehlt. Auf jeden Fall hört sich das Brot dadurch außergewöhnlich an. Ich habe das Originalrezept um ein Quellstück aus Weizenschrot erweitert und einen Teil des Mehls mit Vollkornanteilen ergänzt. Aus Zeitgründen habe ich dem Teig nach der Nacht im Kühlschrank nicht ganz so viel Zeit eingeräumt, wie im Original. Geschadet hat es ihm offenbar nicht. Wer möchte, kann ihm aber durchaus noch 1-2 Stunden mehr Zeit zum Akklimatisieren geben, bevor er geformt wird.

Die Krume ist wunderbar locker und mittelporig. Etwas mehr Salz hätte diesem reinen Sauerteigbrot geschmacklich gutgetan. Im Rezept habe ich den Anteil bereits erhöht. Das Brot hat eine milde Säure, die sich gut mit verschiedenen, im Aroma eher zurückhaltenden Käsesorten verträgt. Die Kruste habe ich mit Absicht etwas dunkler werden lassen als im Original. Sie ist herrlich gefenstert.

Weizensauerteig

- 55 g Weizenvollkornmehl
- 55 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Quellstück

- 100 g Weizenschrot (mittel)
- 100 g Wasser
- 6 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 150 g Mineralwasser (spritzig)
- 290 g Weizenmehl 550
- 10 g (Lein-) Öl

Die Sauerteigzutaten vermengen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für das Quellstück Schrot und Salz im Wasser verrühren und mindestens 3 Stunden stehen lassen.

Für den Teig alle Zutaten außer dem Quellstück 5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Dann auf niedrigster Stufe das Quellstück unterkneten und weitere 10-15 Minuten auf 2. Stufe zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten.

1 Stunde gehen lassen, danach einmal falten und für 12-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend 1-3 Stunden akklimatisieren lassen (das Volumen sollte sich maximal verdoppeln).

Nach Belieben zu einem Laib formen und 1,5-2 Stunden zur Gare stellen.

Den Laib einschneiden und bei 250°C fallend auf 210°C mit Dampf 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de