

20. August 2010

## Zwei-Burgen-Roggen nach Michel Suas

Das Rezept klang spannend, weil es mit einer Geschichte verbunden ist. Leider haben die Teiglinge etwas zu viel Gare abbekommen, sind noch vor dem Backen instabil geworden und haben listrische Rutschflächen entwickelt. Was geologisch sehr interessant ist, stört mich beim Brotbacken aber. Trotzdem ist die Krume eine Augenweide. Nur die Form muss beim nächsten Mal besser gelingen.

Die Geschichte nach Michel Suas: demnach gab es im mittelalterlichen Deutschland offenbar zwei Herrscher, die sich spinnefeind waren und sich permanent im Krieg miteinander befanden (es wird sicher noch mehr davon gegeben haben...). Irgendwann, in einem Anfall von Besinnung, schlossen die beiden Männer Frieden. Aus Dankbarkeit und Freude rauften sich die Bäcker beider Gebiete zusammen und erfanden ein Brot, das aus zwei Teilen bestand. Jeder Teil des Laibes symbolisiert je eine Burg ihrer Herren, die sich als Zeichen der Einheit berühren. Und wenn sie nicht...

Wer das Brot aus Suas' Buch nachbacken will, sollte auf einen Fehler in der Mengentabelle für das Quellstück achten. Die Kilogramm-Spalte ist falsch. Dort wurden die Beträge des US-decimal-Systems ohne Umrechnung auf kg übernommen. Die Gesamtmengenangabe in der Kilogramm-Spalte ist wieder korrekt.

### Sauerteig

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

### Quellstück

- 24 g Weizenvollkornmehl
- 24 g Haferflocken
- 24 g Sonnenblumenkerne
- 48 g Kürbiskerne
- 120 g Wasser

### Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 129 g Weizenmehl 550
- 129 g Weizenmehl 1050
- 65 g Roggenmehl 1150
- 160 g Wasser
- 9 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 7 g Honig
- 3 g Roggenmalz (geröstet)

Die Sauerteigzutaten vermengen und 12-15 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für das Quellstück alle Zutaten mit kaltem Wasser vermischen und mindestens 2 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Bis auf das Quellstück alle Hauptteigzutaten auf niedrigster Stufe 5 Minuten lang verkneten. Weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und homogen ist. Am Ende erneut auf niedrigster Stufe das Quellstück einkneten. Unter Umständen muss per Hand nachgeholfen werden.

Den Teig 1,5 Stunden an einem warmen Ort (ca. 27°C) gehen lassen.

Dann zwei Teiglinge abstechen und leicht rund wirken.

30 Minuten Ruhe.

Zu zwei runden Laiben formen und im Abstand von ca. 5 cm gemeinsam 1 Stunde bei 25°C gehen lassen.

Beide Laibe zugleich bei 250°C in den Ofen einschießen, beschwaden und 35 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

