

12. Juli 2011

L'Artichaut nach Mouette Barboff

Auf meiner Wanderung hatte ich das Vergnügen, mich durch Petras beeindruckende Brotbuchsammlung durcharbeiten zu dürfen. Unter den vielen Büchern war auch eines von Mouette Barboff. Unter dem Titel „Pains d’hier et d’aujourd’hui“ (Brote von gestern und heute) stellt sie viele lokale Brotbesonderheiten Frankreichs vor. Darunter war auch ein Brot namens „L'Artichaut“ (Artischocke), das mich besonders zum Nachbacken animiert hat.

Es sieht aus wie eine Artischocke, mit einzelnen „Blättern“, die in mehreren Lagen übereinander angeordnet sind. Die Form macht so viel her, dass das Brot auch als Titelbild des Buches erhalten musste.

Das im Buch abgedruckte Rezept ist etwas schwammig. Wohl auch ein Grund, weshalb ich mit den ersten saureteigbasierten Versuchen nicht zufrieden war und das Rezept mehrmals umgestellt habe. Das unten niedergeschriebene Rezept hat mich geschmacklich und optisch am meisten überzeugt, arbeitet jedoch mit Hefevorteig.

Das Brot schmeckt sehr mild und hat einen hohen Krustenanteil, der zum Aroma beiträgt.

Vorteig

- 120 g Weizenmehl T65 (oder 550)
- 100 g Wasser
- 0,1 g Biofrischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 190 g Weizenmehl T65 (oder 550)
- 80 g Wasser
- 6 g Salz
- 9 g Frischhefe
- 10 g Anstellgut vom Weizensauer

Vorteigzutaten mischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 8-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis sich der Teig vom Boden löst und sich elastisch, homogen und straff anfühlt.

60 Minuten Gare.

Den Teig rund formen. 45 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teigling eine 80 cm lange Stange rollen und flach drücken. Den Teig mit einem Messer oder der Teigkarte im Abstand von ca. 1 cm von der Kante zur Mitte einschneiden. Den Teig von einer Seite her aufrollen und anschließend die geschnittenen Streifen nach außen biegen und zur Artischocke formen.

30 Minuten Gare.

Bei 220°C 20-30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

