

8. Februar 2011

Basmati-Fladenbrot

Nach eurer Abstimmung über die Zutat, die ich beim kommenden Backtag in ein Brot einfließen lassen soll, habe ich mir einige Gedanken gemacht. Reis im Brot erscheint mindestens genauso ungewöhnlich wie Nudeln. Andererseits gibt es im Netz deutlich mehr Reis- als Nudelbrotrezepte. Keines von denen hat mich aber so sehr angesprochen, dass ich es unbedingt nachbacken wollte. Also habe ich mich an einen eigenen Versuch gewagt.

Dass es Basmati-Reis werden würde, war mir schnell klar. Ich mag seinen besonderen Duft, den auch das Brot nach dem Anschneiden verströmen sollte. Außerdem sollte man den Reis noch im Brot sehen. Petra hatte vor langer Zeit ein Reiskbrot gebacken, bei dem der Reis in der Krume nicht mehr zu entdecken war. Ein anderer Wunsch von mir war, endlich einmal Reismehl zu verbacken. Um nicht vollständig auf diese Mehlsorte angewiesen zu sein, habe ich aber trotzdem noch etwas Weizenmehl zugegeben. Das Reismehl habe ich versäuert.

Mein letzter Wunsch für das Brot war eine saftige, feuchte Krume. Ein hoher Wasseranteil bedingt dann natürlich auch einen weicheren Teig. Deshalb habe ich mich für Fladenbrote entschieden.

Die Krume ist tatsächlich sehr saftig, kleinporig und duftet herrlich nach Basmati-Reis. Sie sieht zudem sehr interessant aus durch die Mischung von Reiskörnern und Leinsamen, von Hell und Dunkel. Die Brote schmecken an sich schon sehr gut. Mit einer Scheibe luftgetrocknetem Schinken oder kräftigem Schnittkäse, wird daraus ein Geschmackserlebnis.

Reismehl-Sauerteig

- 75 g Reismehl
- 75 g Wasser
- 10 g Anstellgut (vom Weizensauer)

Vorteig (Biga)

- 50 g Weizenvollkornmehl
- 30 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Basmati-Reis (bissfest gekocht)
- 85 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 30 g Leinsamen
- 25 g Reismehl
- 5 g Salz
- 20 g Butter (weich)
- 15 g flüssiges Gerstenmalz (oder Honig)

Die Sauerteig- und Vorteigzutaten mischen und jeweils 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
Den Reis bissfest kochen und aufbewahren.

Weizenmehl, Wasser und Leinsamen verrühren und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (Autolyse).

Am Backtag alle Zutaten 3-5 Minuten auf niedrigster Stufe zu einer homogenen Masse verkneten.

2 Stunden ruhen lassen, dabei alle 30 Minuten mit der Teigkarte vom Schüsselrand zur Mitte hin den Teig einfalten.

Anschließend den Teig in zwei Teile teilen, mit viel Mehl zu Fladen ziehen und weitere 1,5 Stunden gehen lassen.

Mit Dampf 30 Minuten bei 250°C fallend auf 220°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

