

29. Januar 2011

Buttermilchhaufen

Angeregt durch Ulrikes Buttermilchcluster habe ich eine etwas abgewandelte, süße Version gebacken. Ich habe das Rezept auf lange kalte Führung umgebaut, weil das Brot morgens 4.30 Uhr aus dem Ofen kommen sollte. So brauchte ich es nach dem Aufstehen nur noch aus dem Kühlschrank in den vorgeheizten Ofen schieben und konnte mich anderen Dingen widmen. Außerdem habe ich Water roux verwendet, um die Krume noch ein bisschen fluffiger zu machen.

Der Buttermilchhaufen schmeckt hervorragend. Die Süße ist nicht dominant, der Vorteig verleiht dem Brot zusätzliches Aroma. Ein neuer Favorit. Ähnlichkeiten bestehen zu Dampfudeln und Buchteln.

Vorteig (Polish)

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Buttermilch
- 0,15 g Frischhefe

Water roux

- 50 g Weizenmehl 550
- 250 g Buttermilch

Hauptteig

- Vorteig
- Water roux
- 550 g Weizenmehl 550
- 200 g Buttermilch
- 11 g Frischhefe
- 40 g Butter
- 3 g Salz
- (20 g flüssiges Gerstenmalz)
- 150 g Zucker
- Hagelzucker zum Bestreuen

Die Vorteigzutaten mischen und 16-18 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Für das Water roux Mehl und Buttermilch Klumpen frei verrühren und langsam auf 65°C erwärmen. Dabei so lange rühren bis die Masse stockt und beginnt, sich vom Boden zu lösen. Mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.

Alle Zutaten außer Zucker auf niedrigster Stufe 5 Minuten, auf zweiter Stufe nochmals 5 Minuten verkneten. Dann den Zucker portionsweise zufügen und einarbeiten bis ein glatter, straffer Teig entstanden ist, der sich vollständig vom Schüsselboden löst.

1,5 Stunden zur Ruhe stellen. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.

85 g-Teiglinge abstechen, rund wirken und in eine gefettete und mit Semmelmehl (o.Ä.) ausgestreute Form geben. Mit Milch abstreichen und über Nacht (ca. 6-8 Stunden) im Kühlschrank lagern.

Aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals mit Milch abstreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei 220°C 30-40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

