

18. August 2011

Camembert-Brot

Nachdem sich der Camembert in eurer Wählergunst in Windeseile nach oben gearbeitet hat, habe ich mich an ein Rezept gemacht. Ich wollte ein etwas herzhafteres Brot mit einem würzigen Camembert verbinden. Herausgekommen ist ein helles, Roggen lästiges Mischbrot, in dem sich der Käse mit dem Teig zur Unkenntlichkeit verbunden hat, aber auch noch als aromatische Insel in größeren Stücken in der Krume schwimmt.

Das Brot duftet extrem verführerisch, wenn es aus dem Ofen kommt. Die Krume ist kleinporig, die Kruste kross und glänzend durch den Käse.

Roggensauerteig

- 95 g Roggenmehl 997
- 65 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 120 g Weizenmehl 1050
- 50 g Roggenmehl 997
- 120 g Wasser
- 6 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 100 g reifer Camembert

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-15 Stunden reifen lassen.

Alle Zutaten außer dem Camembert 5 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem losen Teig verkneten.

2 Stunden zur Gare stellen, dabei alle 30 Minuten einmal falten. Während des dritten und letzten Faltvorgangs den in grobe Würfel geschnittenen Camembert mit einfalten.

Den Teig rund wirken. Käsewürfel an der Oberfläche in den Laib eindrücken. Im Gärkorb mit Schluss nach oben 45-60 Minuten zur Gare stellen.

Mehrmals über Kreuz einschneiden und bei 230°C mit Dampf 35-40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacker.de