

14. November 2011

Freiberger Erdnussbrot

Plötz ist wieder da! Das erste Brot nach der umzugsbedingten Backpause ist eines, das ihr euch vor einiger Zeit gewünscht habt.

Die Erdnüsse hatten sich relativ schnell in der Umfrageliste nach oben gearbeitet. Kein Wunder, sie schmecken einfach gut. Auch in Brot. Ich habe mich an ein eigenes Rezept gewagt. Es arbeitet mit zwei Sauerteigen und ohne zusätzliche Hefe, ist dank des Roggenschrotes kerniger Natur und bekommt durch einen Schuss Erdnussöl noch etwas mehr von eurer Wunschzutat. Die Brotform soll eine Erdnuss nachahmen, die noch in ihrer Hülle steckt.

Der erste Versuch war nicht zufriedenstellend. Das Brot hatte wegen der hohen Außentemperaturen von über 30°C im Schatten schnell Übergare. Außerdem war der Teig zu weich, um eine ansehnliche Form entwickeln zu können. Auch beim zweiten Versuch hatte der Teig einen zu großen Wasseranteil. Erst beim dritten Anlauf waren alle Zutaten so aufeinander abgestimmt, dass ein ansehnliches Brot aus dem Ofen gekommen ist.

Der Geschmack ist vielfältig. Die scharf gebackene Kruste harmoniert wunderbar mit den gerösteten Erdnüssen. Eine dünne Schicht Butter oder eine milde Wurst reichen völlig aus, um das Brot zu genießen. Pur schmeckt es natürlich auch.

Weizensauerteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 80 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Roggensauerteig

- 100 g Roggenschrot (mittel)
- 80 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteige
- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Roggenmehl 1150
- 50 g Wasser
- 10 g Erdnussöl
- 5 g Salz
- 100 g Erdnüsse (geröstet und gesalzen)
- 15 g Gerstenmalz

Die jeweiligen Sauerteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer Öl, Salz und Erdnüsse 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Öl und Salz zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Zum Schluss die Erdnüsse 1-2 Minuten langsam einarbeiten.

60 Minuten Gare.

Den Teig kräftig zusammenstoßen und weitere 60 Minuten gehen lassen.

Zwei ovale Teiglinge formen und beide Teighälften aneinander mit Schluss nach oben in einem Gärkorb ca. 60 Minuten zur Gare stellen.

Den Laib auf einen Backschieber stürzen, mehrmals über Kreuz einschneiden und 50 Minuten mit Dampf bei 230°C fallend auf 200°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

