

14. Februar 2011

Aus alt mach neu: Freiberger Körnchen

Nachdem das Freiberger Körnchen für die vergangene Umfrage-Runde erst neu ins Rennen gekommen war, hat es entgegen meiner Erwartung alle anderen Kandidaten rasant überholt. Und nicht nur das. Noch bevor ich mir überhaupt Gedanken für die Bearbeitung des Rezeptes machen konnte, gab es einige von euch, die das alte Rezept hervorgekramt und nachgebacken haben. Mit Erfolg!

Schon das hat mir gezeigt, dass das Rezept von damals gar nicht so schlecht gewesen sein kann. Beim Überarbeiten habe ich deshalb an der eigentlichen Rezeptur auch kaum Änderungen vorgenommen, sondern lediglich die Verarbeitungsweise angepasst. Dabei habe ich vor allem die Knetzeit reduziert, um den Roggenanteil nicht allzu sehr zu strapazieren. Statt den damaligen 20 Minuten Knetzeit, sind es nun nur noch 5. Der Rest der Struktur wird über Autolyse und Faltvorgänge in den Teig gebracht.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ich habe für die Neuauflage ein Bâtard geformt, das schön aufgerissen ist. Die Krume ist noch lockerer als damals, sehr saftig und urig im Geschmack. Das Rezept war damals wohl eher ein Glücksgriff. Heute bin ich froh darüber: ich habe einen neuen Brotfavoriten.

Roggensauerteig

- 40 g Roggenmehl 1150
- 40 g Wasser
- 10 g Anstellgut
- 20 g Roggenvollkornmehl
- 20 g Wasser

Altbrotteig

- 50 g altes (trockenes) Brot
- 50 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Altbrotteig
- 50 g Weizenmehl 1050
- 50g Wasser
- 50 g Roggenmehl 1150
- 15 g Sesam
- 15 g Leinsamen
- 1 g Frischhefe
- 5 g Salz

Für den Sauerteig je 40 g Roggenmehl und Wasser mit dem Anstellgut mischen und 12-14 Stunden von 30°C fallend auf 18°C reifen lassen. Dann das restliche Mehl und Wasser einrühren und 6-8 Stunden bei 24°C reifen lassen.

Das alte Brot im Wasser einweichen, bis es mit einer Gabel zerdrückt werden kann. Anschließend Hefe, Mehl und Wasser zugeben und zu einem Teig verrühren. 2-3 Tage im Kühlschrank lagern.

Weizenmehl und Wasser des Hauptteiges verrühren und 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren (Autolyse).

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

1,5 Stunden Gare. Dabei den Teig nach je 30 Minuten mit einer Teigkarte vom Schüsselrand zur Mitte hin einfallen.

Einen Laib formen und im Gärkorbchen 60 Minuten warm zur Gare stellen. Bei 250°C fallend auf 220°C 35 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

