

14. August 2011

Golspie-Laib nach Dan Leopard

Nachdem es bei Gerd eine spannende Diskussion rund um Hafer in Brot zu verfolgen gab, hatte ich mir aus purer Neugier Hafervollkornmehl bestellt. Ein Rezept war schnell gefunden. In Dan Lepards Buch „Handmade Loaf“ stieß ich auf seinen „Golspie Loaf“, der zwar nicht mit Hafermehl, aber mit Haferschrot als Krustenbelag gebacken wird. Das Rezept entstand in den schottischen Highlands an einer alten Wassermühle namens „Golspie“.

Ich habe das Rezept nun um ein Quellstück mit Hafervollkornmehl und Roggenschrot ergänzt und den Weizenvollkornanteil entsprechend gesenkt. Gereizt hat mich neben der Verwendung von Hafermehl auch das Backgefäß: eine Springform. Das Brot wird also relativ flach, kann aber leicht gebrochen werden und ist ein nahrhafter Begleiter, z.B. für Tageswanderungen, kann aber auch zu deftigen Eintöpfen oder Salaten gereicht werden.

Das Brot ist kleinporig, aber sehr locker und kräftig im Geschmack.

Roggensauerteig

- 150 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Quellstück

- 100 g Roggenschrot (mittel)
- 60 g Hafervollkornmehl
- 200 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 240 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 4 g Biofrischhefe
- 10 g Salz
- Haferflocken zum Bestreuen

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

Die Quellstückzutaten verrühren und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 2 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Der Teig ist sehr feucht und klebrig.

Den Teig 10 Minuten in einer Schüssel ruhen lassen, dann mit der Teigkarte mehrmals vom Rand zur Mitte einschlagen.

Nochmals 10 Minuten Ruhe, erneut einschlagen und 1 Stunde bei 21-25°C zur Gare stellen.

In der Zwischenzeit eine Springform einfetten und mit Haferflocken auskleiden.

Den Teig in der Form glatt verstreichen, anfeuchten und Haferflocken darüber streuen.

1 Stunde Gare bei 21-25°C. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.

Mit einem Messer in Viertel oder Achtel schneiden und bei 210°C 25 Minuten sowie weitere 20 Minuten bei 190°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

