

28. Dezember 2011

Kastanienbrot

Was war das für ein herrlicher Herbst! „Goldener Herbst“ ist da schon fast untertrieben. Es gab genügend Gelegenheiten, das schöne (und sehr trockene) Wetter auszukosten. Ich habe es unter anderem genutzt, um Esskastanien zu sammeln. Schon seit Monaten hatte ich im Hinterkopf, mal ein Kastanienbrot zu backen. Der Herbst bot mir endlich die Gelegenheit.

Die Kastanien aus ihrer braunen Hülle zu bergen, ist nicht so einfach. Da ich sie für das Brot rösten wollte, kam mir eine vergleichsweise einfache Methode entgegen, die ich euch unten beschrieben habe.

Im ersten Versuch hatte ich den Kastanienmehlanteil auf 25% bezogen auf die Gesamtmehlmenge angesetzt. Die Krume war aber sehr dicht und von unangenehmer Konsistenz, die ich dem Kastanienmehl zuschreibe. Deshalb habe ich den Anteil auf etwa 12% gesenkt.

Das Brot wird nicht jedem schmecken. Ich bin etwas zwiegespalten. Pur mochte ich es nicht. Das Brot ist etwas krümelig. Nach 2-3 Tagen fast schon ein Kandidat für den Müllsack oder zumindest für Entenfutter. Frisch mit Butter schmeckt es mir dagegen wieder. Die Krume ist von süßlichem Aroma. Die Kastanien bringen etwas Nussiges ins Brot. Einen Versuch war es wert, aber in meine Favoritenliste wird es nicht wandern.

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 70 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe
- 1 g Salz

Quellstück

- 100 g Weizenschrot (mittel)
- 100 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück
- 150 g Weizenmehl 550
- 50 g Kastanienmehl
- 100 g geröstete Esskastanien
- 80 g Wasser
- 7 g Salz
- 6 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur und anschließend 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Das Weizenschrot mit Wasser mischen und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Die Kastanien 1 Stunde in Wasser einweichen. Auf der gebogenen Seite über Kreuz einschneiden und im Backofen mit Umluft bei 200°C 30 Minuten rösten. Anschließend die Schalen entfernen und die Kastanien in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden.

Alle Teigzutaten außer den Kastanien 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselboden löst. Die Kastanien zugeben und vorsichtig unterkneten.

90 Minuten Gare. Nach 45 Minuten einmal falten.

Den Teig rund wirken und mit Schluss nach unten im Gärkorb 45 Minuten gehen lassen.

Den Teigling auf Backpapier oder einen Brotschieber kippen (Schluss nach unten) und kreisrund einschneiden.

Bei 230°C fallend auf 200°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

