

27. Mai 2011

Kreuzerbrötchen

Ketex hat im März ein das Kreuzerbrötchen-Rezept online gestellt. Sein Brot sah so puristisch, simpel aus, dass es seitdem auf meiner Nachbackliste schlummerte. Inzwischen habe ich es nachgebacken. Beim ersten Versuch gab es Stau im Backofen, sodass der Teig Übergare bekam und sich zum Fladenbrot gewandelt hat.

Der zweite Versuch war nun von Erfolg gekrönt. Interessant ist, wie sich mit der Übergare auch die Krumenstruktur verändert (siehe Foto). Das Brot ist sehr knusprig und hat einen angenehm milden Geschmack. Die Krume ist kleinporig und locker. Ein sehr einfach und vergleichsweise schnell nachzubackendes Brot.

Roggensauerteig

- 80 g Roggenmehl 1150
- 62 g Wasser
- 8 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 140 g Roggenmehl 1150
- 178 g Weizenmehl 1050
- 220 g Wasser
- 7 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 1 Teelöffel flüssiges Gerstenmalz

Die Sauerteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden reifen lassen.

Alle Brotzutaten 5 Minuten auf niedrigster und 8-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst.

30 Minuten Teigruhe.

Den Teig rund wirken und als Kugel ohne Gärkorb auf Bäckerleinen oder Backpapier 30 Minuten bei 26-28°C gehen lassen. Mit einem Messer ein Kreuz einschneiden und nochmals 30 Minuten zur Gare stellen.

15 Minuten bei 250°C mit Dampf und 30 Minuten bei 180°C ohne Dampf backen.

Material- und Energiekosten: 1,60 €

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de