

2. August 2011

Polentabrot

Im Buch „Brot/Pain“ der Richemont Fachschule habe ich das Polentabrot entdeckt. Vor allem die Form hat mir gefallen. Mit Maisgrieß habe ich ja hin und wieder schon gebacken und war recht zufrieden.

Das Brot sieht herrlich aus. Die Kruste ist dünn und sehr knusprig. Der milde Geschmack der gelblichen, locker mittelporigen Krume überzeugt.

Das Rezept orientiert sich weitgehend am Original. Allerdings habe ich die geforderte Weizenmehltype 720 aus 550er und 1050er gemischt.

Vorteig

- 46 g Weizenmehl 550
- 24 g Weizenmehl 1050
- 50 g Wasser
- 2 g Biofrischhefe
- 1,5 g Salz

Brühstück

- 100 g Wasser
- 50 g Maisgrieß

Hauptteig

- Vorteig
- Brühstück
- 70 g Weizenmehl 1050
- 135 g Weizenmehl 550
- 95 g Wasser
- 12 g Biofrischhefe
- 25 g Butter
- 9 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Den Maisgrieß mit kochendem Wasser verrühren und ebenfalls bis zum Backen im Kühlschrank lagern.

Alle Zutaten außer Butter und Salz 5 Minuten auf niedrigster und 3 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Dann die Butter in Flocken zugeben und weitere 3 Minuten kneten. Nun das Salz 2 Minuten auf zweiter Stufe einarbeiten bis der Teig homogen, glatt und straff aussieht und sich vom Schüsselboden löst.

90 Minuten zur Gare stellen.

Den Teig teilen und beide Teiglinge rund wirken. 10 Minuten entspannen lassen.

In zwei Intervallen mit 10 Minuten Abstand auf 70 cm Länge rollen. Dabei die Enden spitz zulaufen lassen. Nun die Enden gegenläufig zur Mitte hin einrollen.

60 Minuten Gare.

Die Teiglinge mit Mehl stäuben und bei 250°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

