

5. September 2011

Römerbrot

Nach dem Genetzten Bauernlaib ein weiteres Brot aus dem Buch "Brot. So backen unsere besten Bäcker", vorgestellt von der Bäckerei Munkel/Burkardt im Odenwald. Er hat mich auf dem Bild im Buch förmlich angelacht, dieser rustikal aufgerissene Laib aus Dinkel- und Roggenmehl in Kombination mit Milch und Honig.

Die Verarbeitung ist sehr einfach, wenn man den Teig ausreichend knetet. Der Laib ist mir so gelungen, wie im Buch abgebildet. Er schmeckt wunderbar. Eine sehr weiche, lockere, vermutlich durch den hohen Dinkelvollkorn- und/oder Haferanteil etwas krümelige Krume mit einer süßen Note. Die Kruste ist dick und herrlich knusprig. Das Brot kommt zu meinen Favoriten!

Roggensauerteig

- 39 g Roggenmehl 1150
- 31 g Wasser
- 4 g Anstellgut

Quellstück

- 35 g Roggenflocken
- 50 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 155 g Dinkelvollkornmehl
- 55 g Dinkelmehl 1050
- 35 g Roggenmehl 1150
- 7 g Frischhefe
- 9 g Salz
- 25 g Honig
- 155 g Milch
- Roggenschrot zum Wälzen

Die Sauerteigzutaten mischen und 15-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Roggenflocken und Wasser verrühren. Mindestens 2 Stunden quellen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 3-6 Minuten auf zweiter Stufe zu einem Teig kneten, der sich vom Schüsselboden löst.

30 Minuten Gare.

Den Teig rund wirken, den Schluss in Roggenschrot wälzen und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen setzen.

60 Minuten Gare.

Bei 250°C fallend auf 200°C mit Schluss nach oben und Dampf 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

