

20. März 2011

Aus alt mach neu: Weizenlaib

Harrys Weizenlaib hatte ich das erste und einzige Mal vor inzwischen schon fast 2 Jahren gebacken, damals noch als blutiger Anfänger. Dafür sah er schon ganz gut aus. Für die Neuauflage habe ich die Hefemenge etwas reduziert, den Wasseranteil aber erhöht.

Jetzt, da ich beginne, das Rezept von meinem dahin geschmierten Backzettel abzutippen, fällt mir auf, dass ich das bei Harry erwähnte und ausführlich beschriebene Dehnen und Falten komplett vergessen habe (kein Wunder, wenn noch neun andere Brote parallel versorgt werden wollen ...). Geschadet hat es dem Teig nicht. Meinem Ziel, Harrys große Porung zu erreichen bin ich (dadurch?) nicht ganz so nah gekommen, wie erhofft. Dennoch bin ich mit der Krume sehr zufrieden. Schön mittelporig mit der einen oder anderen großen Pore dazwischen.

Ich habe den Laib nicht eingeschnitten. Er hat genau den richtigen Ofentrieb gehabt, um einen schönen Querschnitt zu bilden, aber nicht unkontrolliert aufzureißen. Ein leckeres Brot, das dank euch wieder aus den Tiefen des Plötzblog hervorgeholt werden konnte.

Vorteig (Poolish)

- 75 g Weizenmehl 550
- 75 g Wasser (kalt)
- 1,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 175 g Weizenmehl 550
- 6 g Backmalz
- 100 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 5 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 12 Stunden bei 10-12°C reifen lassen.

Für den Teig alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen und weitere 10-15 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis der Teig straff und glatt ist.

1,5 Stunden Gare bei ca. 24-25°C, dabei alle 20 Minuten dehnen und falten.

Den Teig vorsichtig zu einer Kugel oder einem ovalen Laib formen und in einem gut bemehlten Gärkorb 1 Stunde zur Gare stellen.

30-40 Minuten bei 250°C fallend auf 210°C mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de