

4. August 2012

## Hartweizenschnecke

Nach meinen ersten Versuchen, Hartweizenprodukte und Roggenmehl miteinander zu kombinieren, habe ich mich nun zum vorläufigen Abschluss einem Sauerteigbrot mit Hartweizenanteil gewidmet. Dank Öl und Milch wird die Krume angenehm fluffig-weich. Der Hartweizen führt zu einer nicht ganz so röschen Kruste, wie man es von normalen Mischbroten kennt.

Der etwas Mediterrane, mild-säuerliche und aromatische Geschmack hat sich erst beim zweiten Versuch ausgebildet. Den ersten Anlauf hatte ich mit einem größeren Sauerteiganteil durchgeführt. Entsprechend säuerlich war die Krume.

### Roggensauerteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 75 g Wasser
- 10 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 75 g Hartweizengrieß
- 75 g Hartweizenmehl
- 150 g Milch
- 70 g Wasser
- 10 g Pflanzenöl
- 2 g Frischhefe
- 9 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und bei Raumtemperatur ca. 18-20 Stunden reifen lassen.

Hartweizenmehl bzw. -grieß mit Hefe, Wasser und Milch 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Sauerteig und die übrigen Zutaten hinzufügen und nochmals 5 Minuten auf niedrigster sowie 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem sich vom Schüsselboden lösenden Teig kneten.

90 Minuten Gare bei ca. 24-26°C.

Den Teig kräftig ausstoßen, rund wirken und anschließend zu einem ca. 50 cm langen Strang rollen. Den Strang zu einer Schnecke einrollen.

Mit Schluss nach oben 90 Minuten bei ca. 24°C im Gärkorb gehen lassen.

45 Minuten bei 250°C fallend auf 200°C mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



www.brotbacken.de