

12. Dezember 2012

Maiszipfel (mit Backferment)

Schon seit einiger Zeit wollte ich mich näher mit Backfermenten befassen. Das sind saureteigbasierte Triebmittel, in denen die Milchsäuren gegenüber den Essigsäuren dominieren. Spezielle Backfermente ermöglichen es sogar, Pseudogetreide wie Buchweizen oder Amaranth zu triebstarken Teigen und essbaren Broten zu verarbeiten, die allergenfrei sind. Ich war mit Lepolds ins Gespräch gekommen. Sie vertreiben unter der Firmierung BackNatur ein flüssiges Backferment aus Dinkel. Dankenswerterweise haben mir Lepolds eine Probe zukommen lassen, die ich nun für den Maiszipfel ausprobieren konnte.

Schon der Geruch lässt erahnen, dass das Backferment letztlich ein sehr milder und triebstarker Sauerteig ist. BackNatur argumentiert mit ganz besonderen (in meinen Augen esoterischen, wissenschaftlich nicht nachvollziehbaren) Eigenschaften des Backfermentes durch die Kombination von Honig, Dinkel und Salz bei der Herstellung.

Meinungen sind verschieden, ich jedenfalls möchte behaupten, dass sich solch ein milchsäurebetonter Sauerteig auch ganz einfach zu Hause herstellen lässt. Für Hobbybäcker, die nur sporadisch mit Sauerteig backen oder denen das Halten eines Sauerteiges zu aufwändig ist, lohnt es sich, über den Kauf des Backfermentes nachzudenken. Die Lieferung geht zügig, das Backferment ist sicher verpackt und wirklich sehr aktiv.

Nun zum Rezept. Ich habe auf eine Kombination von Maismehl und Roggen- und Weizenmehl gesetzt. Der Teig lebt nur vom Mischen und Falten. Eine Knetmaschine ist nicht nötig. Da so viel Maismehl enthalten ist, fehlt ihm die straffe Struktur eines Weizenmischteiges. Das Formen braucht also etwas Geduld. Geschmacklich dominiert das Maismehl. Ich habe das Brot vor allem getoastet gegessen. Durch die Röstaromen entwickelt sich ein noch besserer Geschmack. Zu Suppen und Salaten ist das Brot bestens geeignet.

Sauerteig

- 70 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Wasser
- 22 g Backferment (flüssig) oder Anstellgut

Quellstück

- 200 g Maismehl (Polenta)
- 200 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 130 g Weizenmehl 1050
- 11 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 18 Stunden bei ca. 25°C reifen lassen.

Das Maismehl mit Wasser verrühren und ca. 8 Stunden im Kühlschrank lagern.

Alle Zutaten von Hand vermengen.

90 Minuten Gare bei ca. 24°C. Nach je 30 Minuten mehrmals mit der Teigkarte vom Schüsselrand zur Mitte falten.

Einen länglichen, spitz zulaufenden Laib formen und zu einem Zipfel biegen.

Mit Schluss nach oben auf bemehltem Bäckerleinen 90 Minuten bei ca. 24°C gehen lassen.

Mit Schluss nach unten bei 250°C fallend auf 210°C 50 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

