

29. September 2012

Rettenbrot

Ein etwas seltsamer Name, aber für den äußerst seltenen Umstand, dass bei mir zu Hause das Brot ausgeht, durchaus gerechtfertigt. Nach einer längeren Pause vom Brotbacken war ich gerade dabei, meine Sauerteige wieder aufzufrischen und in Schwung zu bringen, als noch vor dem nächsten Backtag kein Krümel Brot mehr zu finden war. Also habe ich aus der Not heraus die beiden halbwegs aktiven Sauerteige, die als Zwischenstufen der Auffrischung sowieso auf dem Kompost gelandet wären, zum Backen genutzt und ein Rezept gebastelt, das zwischen Mittag und Abendbrot umgesetzt werden konnte.

Das Vorhaben wäre beinahe schief gegangen, weil ich den Wasseranteil der Sauerteige nicht mit in die Teigkonsistenzberechnung einbezogen hatte. Ergebnis war eine atemberaubende Teigausbeute von 186 (bzw. 86% Wasseranteil). Es braucht reichlich Erfahrung mit solch einem weichen Teig. Geklappt hat es. Die seltsame Zutat Mayonnaise war noch übrig und musste verbraucht werden. Da etwas Fett im Teig gute Krumeneigenschaften fördert, sah ich keinen Grund, nicht auch mal Mayonnaise zu verwenden.

Die Porung ist herrlich unregelmäßig und grob. Die Krume ist extrem elastisch, aromatisch und saftig. Das Brot ist noch am gleichen Abend verschlungen worden...

Wer es nachbacken möchte, kann gern auch die ursprünglich für den Hauptteig geplante Menge von 145 g Wasser nutzen. Die Krume wird dann zwar nicht ganz so saftig und grob, aber dafür lässt sich der Teig besser bearbeiten.

Weizensauerteig

- 50 g Weizenmehl 1050
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Roggensauerteig

- 50 g Roggenmehl 1150
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig

- Weizensauerteig
- Roggensauerteig
- 150 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenmehl 1150
- 245 g (145 g) Wasser
- 20 g Salat-Mayonnaise
- 7 g Salz

Die jeweiligen Sauerteigzutaten gut verrühren und 18-22 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Das Weizenmehl mit 150 g Wasser mischen und 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Autolyse).

Die übrigen Zutaten zugeben und alles 5 Minuten auf niedrigster und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten.

2 Stunden abgedeckt bei ca. 25°C in einer Schüssel gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten mit einer Teigkarte in der Schüssel falten.

Den Teig vorsichtig rund wirken und mit Schluss nach oben 45 Minuten bei ca. 27°C reifen lassen.

Mit Schluss nach unten einschneiden und bei 250°C fallend auf 220°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

