

8. August 2012

Weißbrotwurzel

Nachdem Björn König mein Rezept für direkt geführte Hamburger Rundstücke zu einem Kastenweißbrot umgebaut hatte, habe ich den Spieß wieder umgedreht und nun sein Rezept erneut adaptiert. Besonders gereizt hat mich Björns Zugabe von saurer Sahne. Da ich gerade einen Becher davon ohne Verwendungsziel im Kühlschrank stehen hatte, war klar, dass diese 200 Gramm vollständig in ein Brot umgewandelt werden mussten. 200 g saure Sahne enthalten ca. 165 g Wasser und 20 g Fett. Mit diesen Angaben war es möglich, eine halbwegs vernünftige Teigkonsistenz zu berechnen, auch wenn der Teig am Ende aus praktischer Sicht sogar noch fester als berechnet ist, weil das Wasser ja in der Sahne gebunden vorliegt.

Herausgekommen ist ein wunderbar mild-herbes, rustikales Stangenweißbrot mit mittlerer Porung, lockerer Krume und einer herrlich gefensterten, röschen Kruste. Das Brot eignet sich bestens für Feierlichkeiten. Ich habe es den Organisatoren einer lokalen Filmpremiere für deren Gäste zur Verfügung gestellt.

Vorteig

- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 200 g saure Sahne
- 85 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 8 g Salz

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

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und weitere 8-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist, der sich vollständig vom Schüsselboden löst.

90 Minuten Gare bei 24°C. Nach 30 und 60 Minuten falten.

2 Teiglinge abstechen, rund wirken und anschließend zu ca. 30 cm langen Stangen formen.

60 Minuten Gare bei 24°C.

Die Stangen in einer Schüssel mit Mehl vorsichtig mit beiden Händen gegenläufig verdrehen.

Nochmals 30 Minuten Gare bei 24°C.

Mit Dampf 30 Minuten bei 250°C fallend auf 200°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de