

25. Oktober 2014

Pain fermentée oder was man aus altem Teig (nicht) machen sollte

Bei einem meiner Einsteigerbackkurse blieb etwas Teig übrig, den ich nicht zu Pizza verarbeiten oder gar wegwerfen wollte. Ich habe ihn im Kühlschrank bei ca. 5°C geparkt und erst nach 6 Tagen in ein neues Brotrezept gepackt.

Das Rezept ergibt zwei Brote von ca. 1250 g. Der Teig ist mit einem Wassergehalt von 70% anspruchsvoll, aber dafür als Brot sehr saftig und lange frisch.

Tolle Kruste, fantastischer Geschmack dank des lang gereiften Vorteiges.

Wer einen alten Teig so lange reifen lässt, ist gut beraten, ihn mit weiterem Mehl, Wasser, Salz und einem Triebmittel zu vermengen und erst dann ein Brot zu backen. Den lang gereiften Teig nach 3-6 Tagen direkt zu backen, ist ein gern gemachter Denkfehler. Geschmacklich sollte nach dieser Zeit ein Maximum erreicht sein. Gleichzeitig aber ist ein Großteil des Klebers und der Stärke durch mehl- und hefeieigene Enzyme abgebaut worden. Das im Teig gebundene Wasser kann beim Backen nicht mehr gespeichert werden. Ergebnis ist eine klitschige, plastische Krume. Zur Abschreckung habe ich dieses Experiment durchgeführt und dokumentiert:





www.brotbacken.de