

23. August 2014

Tomatenzipfel

Manchmal wühlt man in den Blogarchiven und findet Beiträge, die man eigentlich schon seit zwei Jahren hat veröffentlichen wollen. Dies hier ist solch ein Beitrag. Ein Glück, dass ich ihn wiedergefunden habe. Das Brot lohnt sich.

Der Tomatenzipfel hat einen herrlichen Ofentrieb. Schon der Teig duftet bestechend nach Tomaten. Die mit Honig karamellisierten gerösteten Zwiebeln ergänzen das Tomatenaroma ideal.

Das Brot wird über einen fermentierten Vorteig geschmacklich unterstützt. Hartweizenmehl trägt zu einer lockeren, elastischen Krume bei.

Falls für das Brot andere getrocknete Tomaten zum Einsatz kommen sollten als die von mir verwendeten getrockneten Tomaten, muss auf deren Salzgehalt geachtet werden. Meine getrockneten Tomaten sind sehr salzig. Ich habe deshalb kein zusätzliches Salz in den Teig gegeben.

Der Tomatenzipfel schmeckt herrlich einfach nur mit Butter. Einen Großteil der beiden Brote, die aus diesem Rezept entstehen, haben meine Verwandten bei einer Feier auf den Grill gelegt. Geröstet verstärken sich die vielfältigen Aromen nochmals. Die Brote waren in Windeseile aufgegessen.

Vorteig (Pâte fermentée)

- 120 g Weizenmehl 550
- 80 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe
- 4 g Salz

Tomaten

- 200 g getrocknete Tomaten
- 270 g Wasser

Röstzwiebeln

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Honig

Hauptteig

- Vorteig
- eingeweichte Tomaten
- Röstzwiebeln
- 150 g Hartweizenmehl (Durum)
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 180 g Weizenmehl 550
- Tomatenwasser

- 5 g Olivenöl
- 5 g Frischhefe
- (6 g Salz, falls die Tomaten ungesalzen sind)

Die Vorteigzutaten mit einem stabilen Löffel oder von Hand homogen verkneten. 2 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend 3 Tage (72 Stunden) bei 4-6°C reifen lassen.

Die getrockneten Tomaten in grobe Stücke schneiden. Sind sie stark gesalzen, kurz mit Wasser überspülen, um den Salzgehalt etwas zu reduzieren. Nun die Tomatenstücke mit 270 g Wasser mischen und für 8-12 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in Olivenöl braun-glasig anbraten. Den Honig zugeben und die Zwiebeln darin bei Mittelhitze braun karamellisieren lassen. Die Zwiebeln vor der weiteren Verwendung auskühlen lassen.

Das (salzige) Tomatenwasser gut abgießen und gemeinsam mit den anderen Zutaten (außer Zwiebeln und Tomaten) 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen Teig verkneten. Zwiebeln und Tomaten zufügen und nochmals 5 Minuten auf niedrigster Stufe verarbeiten. Der Teig wird dadurch etwas weicher.

2 Stunden abgedeckt bei ca. 24°C ruhen lassen. Nach 30 und 60 Minuten je einmal falten.

Den Teig halbieren und jeden Teigling zu einem länglichen, spitz zulaufenden Laib formen (Bâtard).

Die Laibe mit Schluss nach oben in bemehltem Bäckerleinen 35 Minuten bei ca. 24°C zur Gare stellen.

Mit einem scharfen Messer zweimal flach die Teighaut einschneiden (Teiglingschluss zeigt nach unten). Die Schnitte sollten spitzwinklig zur Längsachse des Teiglings und in der Mitte zu ca. einem Drittel nebeneinander verlaufen (ähnlich dem Einschneiden von Baguettes).

Bei 250°C fallend auf 220°C 35 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 76 Stunden

