

6. Oktober 2018

Reiszopfbrot nach Mandy Lee

Es ist schon Jahre her, dass ich ein Rezept aus der Blogosphäre nachgebacken habe, aber dieses hier ließ mich nicht los. Dieses fluffige Brot wird mit Hilfe eines Kochstückes aus Klebreismehl hergestellt. Klebreis wird seiner stark quellenden Eigenschaften wegen gern als Bindemittel genutzt, nur im Brotbereich war mir das noch unbekannt. Spannend ist auch, dass sowohl Stock- als auch Stückgare im Kalten ablaufen.

Ich habe das Rezept leicht modifiziert und quasi nebenher gebacken. Deshalb sind die Fotos weniger ästhetisch als sonst und auch die Teigeinwaage hätte für die 1 kg-Form noch etwas höher sein können. Aber enthalten möchte ich euch das Rezept trotz der nicht ganz so perfekten Umstände trotzdem nicht.

Mehlkochstück

- 150 g Klebreismehl
- 315 g Wasser
- 12 g Salz
- 60 g Zucker

Hauptteig

- Mehlkochstück
- 485 g Weizenmehl 550
- 100 g Eiklar (5°C)
- 6 g Frischhefe
- 25 g Butter (5°C)

Die Mehlkochstückzutaten vermischen und unter Rühren aufkochen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und auf Raumtemperatur auskühlen lassen.

Sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten, glatten Teig kneten (Teigtemperatur ca. 24°C).

8-10 Stunden bei 5°C reifen lassen.

Den Teig in drei Teile teilen und flechten. Anschließend in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen.

12-18 Stunden bei 5°C reifen lassen (ungefähr Volumenverdopplung).

Die Oberfläche mit Eigelb abstreichen. Bei 220°C sofort fallend auf 180°C ca. 45 Minuten ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 45 Minuten

Zubereitungszeit gesamt: ca. 22-30 Stunden

