

22. Juni 2019

Kürbis-Senf-Kruste

Ein wunderbar würziges Brot mit kräftiger Kruste, die in Senf und Kürbiskernbruch sowie Kürbiskernmehl gedrückt wird. Der süße Senf in der Krume trägt neben den beiden Sauerteigen harmonisch zum Aroma bei. Kürbiskernöl und Bier im Vorteig runden das ganze geschmacklich ab.

Vorteig

- 85 g Dinkelmehl 1050
- 85 g Bier (kalt)
- 0,08 g Frischhefe

Roggensauerteig

- 110 g Roggenmehl 997
- 110 g Wasser (50°C)
- 22 g Anstellgut
- 2 g Salz

Weizensauerteig

- 55 g Weizenvollkornmehl
- 55 g Wasser (45°C)
- 4,5 g Anstellgut

Brühstück

- 55 g Röstbrot (gemahlen)
- 165 g Wasser (100°C)
- 9 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- Roggensauerteig
- Weizensauerteig
- Brühstück (75°C)
- 80 g Weizenmehl 550
- 210 g Roggenmehl 997
- 55 g Wasser (20°C)
- 35 g süßer Senf
- 15 g Kürbiskernöl
- scharfer Senf zum Bestreichen
- Kürbiskernbruch und Kürbiskernmehl zum Bestreuen/Wälzen

Die Vorteigzutaten mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen.

Die jeweiligen Sauerteigzutaten verrühren und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Röstbrot und Salz mit kochendem Wasser verrühren, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und ca. 15-30 Minuten auf 75°C auskühlen lassen.

Wasser, Senf und Brühstück mischen, dann Mehl und die anderen Zutaten zugeben. Alle Zutaten 5-8 Minuten von Hand zu einem klebrigen Teig vermischen (Teigtemperatur ca. 30°C).

Den Teig 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig rundwirken, den Schluss mit scharfem Senf abstreichen und mit Kürbiskernbruch und Kürbiskernmehl bestreuen (oder in Senf drücken und in der Kürbiskernbruch-/mehlmischung wälzen).

Mit Schluss nach unten 45 Minuten bei Raumtemperatur im Gärkorb reifen lassen.

Bei 250°C fallend auf 220°C 45 Minuten mit Schluss nach oben und mit etwas Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 16 Stunden

