

Landbrot

Nach L. Geißler, Das Brotbackbuch, S. 19 f

Mit Genehmigung des Verlags:

Wir freuen uns, dass Ihnen unser neues Brotbackbuch gefällt und genehmigen hiermit die Übernahme von Textausschnitten der S. 19 und 20 in Ihr Forum. Bitte geben Sie auf jeden Fall die Quelle an, und falls es möglich ist, direkt auf das Buch zu verlinken, würde uns das natürlich um so mehr freuen.

<http://www.brotbackbuch.de/>

Verlag Eugen Ulmer
Rechte und Lizenzen
Sigrun Wagner
Rights Manager

- Vorstufe:** Vorteigzutaten mischen, 1 Stunde Gare bei Raumtemperatur, 22-24 Stunden im Kühlschrank (4-6 °C)
Kneten: 5 Minuten langsam, 8-10 Minuten schnell
Stockgare: 1 Stunde, 24°C
Aufarbeiten: Ausstoßen, rundwirken
Stückgare: 1.5 Stunden, 24° C, im Gärkorb, Schluss nach oben
Schnitt: 2 cm tief übers Kreuz
Backen: 45 Minuten bei 250 °C fallend aus 210 °C, mit Schwaden, Schluss nach unten

Vorteig (POOLISH)

155 g Dinkel 1050
155 g Wasser
1 g Frischhefe

Hauptteig

Vorteig
365 g Weizenmehl 1050
155 g Wasser
8 g Frischhefe
10 g Honig
10 g Salz

Für den Vorteig eine Schüssel mit Wasser füllen, die Hefe hinein bröckeln und das Mehl zugeben. Die Zutaten kurz mit einem Löffel verrühren. ...

Die Schüssel mit Folie / Deckel abdecken. Den Teig bei Raumtemperatur (20-22 °C) 1 Stunde reifen lassen. Anschließend für 22-24 Stunden bei 4-6 °C in den Kühlschrank. Der Vorteig ist reif, wenn er deutlich aufgegangen ist, Blasen schlägt und aromatisch riecht.

Am Backtag den Vorteig mit sämtlichen Zutaten für den Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen. Anschließend 8-10 Minuten zu einem glatten, straffen und elastischen Teig kneten.

Den Teig 1 Stunde luftdicht abgedeckt bei 24°C gehen lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand kräftig auskneten, um das während der Gare entstandene Gas auszudrücken.

Den Teig rund formen und mit dem Schluss nach oben in einem runden Gärkörbchen ca. 1.5 Stunden abgedeckt bei etwa 24 °C zur Gare stellen.

Hat sich der Teig sichtbar vergrößert (mindestens verdoppelt), den Teig vorsichtig aus dem Gärkörbchen auf Backpapier stürzen. Der Schluss befindet sich nun unten. Das anhaftende Mehl gleichmäßig verstreichen.

Den Teigling mit einem scharfen Messer ca. 2 cm tief über Kreuz einschneiden.

Das Backpapier mit Teigling in den kräftig vorgeheizten Ofen schieben. Bei 250 °C mit viel Schwaden 45 Minuten ausbacken. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 210 °C senken. In den letzten 10 Minuten auf 250 °C erhöhen und die Ofentür einen Spalt breit geöffnet lassen, damit die Kruste schön rösch wird.

Im Buch wurde der Vorteig falsch abgedruckt. Daher wurde damit eine Alternative erschaffen, die auch gut schmeckt:

Alternativer Vorteig (POOLISH)

180 g Weizenvollkornmehl

145 g Wasser

0.7 g Frischhefe

Zusammengestellt für das Forum der Steinbackfreunde :

<http://www.steinbackofenfreunde.de/forum>

von Carsten Moos, 10/2013