

Knospenbrot

Nach L. Geißler, Das Brotbackbuch, S. 117 f

Mit Genehmigung des Verlags:

vielen Dank für Ihre Nachricht. Wir drücken gern nochmal zwei Augen zu und genehmigen die Übernahme der beiden genannten Rezepte in Ihrem Forum. Wenn Sie dabei wie beim Landbrot-Rezept die Quelle nennen und auch auf die Website des Brotbackbuches verlinken, dann geht das in Ordnung.

-----Ursprüngliche Nachricht-----

Betreff: Rezept aus das Brotbackbuch, ISBN 978-3-8001-7957-2

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich frage hiermit an, ob ich als Besitzer des Buches vorzugsweise die Seiten 117 / 118 (Knospenbrot) und vielleicht auch noch die Seiten 119/121 (Roggenmischbrot mit Vollkorn) in weiten Teilen in das nachfolgend genannte Internetforum als PDF oder Text einstellen darf.

Es sind zwei Rezepte mit Weizensauerteig, was bei uns auf sehr großes Interesse gestoßen ist.

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

Verlag Eugen Ulmer
Rechte und Lizenzen
Sigrun Wagner
Rights Manager

- Vorstufe:** Jeweils Sauerteig- und Vorteigzutaten mischen, 20 Stunden Gare bei Raumtemperatur (ca. 20-22°C)
- Kneten:** 5 Minuten langsam, 3 Minuten schnell (zäh klebend, feucht glänzend)
- Stockgare:** 1½ Stunde, 24°C, nach 45 Minuten falten
- Aufarbeiten:** rundwirken, mit Rollholz drei um 120° versetzte Teigplatten vom Laib ausrollen, am Rand mit Öl bestreichen und zur Mitte einschlagen
- Stückgare:** 50 Minuten, 24° C, im Gärkorb, Schluss nach unten
- Backen:** 50 Minuten bei 250 °C fallend aus 210 °C, mit Schwaden, Schluss nach oben

Vorteig (POOLISH)

95 g Weizenmehl 1050

95 g Wasser

0.1 g Frischhefe

Roggensauerteig

135g Roggenmehl 1150

135g Wasser

14g ASG v. Roggensauer

Weizensauerteig

90g Weizenmehl 1050

50g Wasser

9g ASG vom Weizensauer

Hauptteig

Vorteig, Roggen-, Weizensauerteig

95 g Weizenmehl 1050

180 g Roggenmehl 1050

90 g Wasser

12 g Salz

Pflanzenöl

(8g fl. Gerstenmalz)

Zusammengestellt für das Forum der Steinbackfreunde :

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

von Carsten Moos, 12/2013

Die beiden Sauerteige ... jeweils verrühren. ... und luftdicht abgedeckt bei 20-22°C ca. 20 Stunden reifen lassen.....

Für den Vorteig Hefe mit Mehl und Wasser verrühren. Ebenfalls 20 Stunden bei 20-22 °C luftdicht abgedeckt reifen lassen. ...

Für den Hauptteig die beiden Sauerteige und den Vorteig zusammen mit den übrigen Teigzutaten mit der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 3 Minuten auf zweiter Stufe zu einem zäh-klebenden feucht glänzenden, mittelfesten Teig verarbeiten. Er sollte sich beim Kneten am Ende vom Rand der Schüssel lösen.

Den Teig 1½ Stunden luftdicht bei 24°C gehen lassen. Nach 45 Minuten mit einem Teigschaber in der Schüssel falten. Er sollte am Ende des Faltens straffer wirken und eine grobe Kugelform aufweisen.

Nach der Stockgare den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, leicht mit Mehl bestäuben und zügig rundwirken.

Den Laib bemehlen.

- 1 Mit dem Rollholz vom Rand des Teiglings einen Lappen von 10 cm Länge ausrollen.*
- 2 Um je 120° versetzt zwei weitere Teiglappen vom Rand ausrollen.*
- 3 Die Teiglappen am Rand mit Öl bestreichen und anschließend auf den Teigling klappen.*

Im Idealfall verdecken die drei Teiglappen den Laib vollständig.

Den Laib mit der zugeklappten Seite nach unten in einem bemehlten runden Gärkorb ca. 50 Minuten bei 24°C zur Gare stellen.

Den Teigling auf Backpapier oder einen mit Grieß bestreuten Brotschieber stürzen (die zugeklappten Teiglappen zeigen nach oben). Mit der Handfläche das überschüssige Mehl abstreichen.

Im kräftig vorgeheizten Backofen bei 250 °C mit viel Schwaden 50 Minuten ausbacken. Nach 10 Minuten die Ofentür weit öffnen, um den Schwaden abzulassen. Anschließend das Brot bei 210 °C weiter backen. Während der letzten 5 Minuten die Ofentür einen Spalt breit öffnen, um eine knusprige Kruste zu erreichen. Das Brot sollte entlang der eingeölten Teiglappen aufreißen.

.... feine Risse, deren Entstehung in der Abkühlphase durch lautes Knacken unüberhörbar ist (Fensterung)

Mit freundlicher Genehmigung von www.ulmer.de und <http://www.brotbackbuch.de/>