

San Francisco Sourdough nach Peter Reinhart

Zutaten für:

3 Brote

FESTER ZWISCHENSTARTER

450 Gramm Barm Starter (s. Rezept)
250 Gramm Weizenmehl Type 550

TEIG

Fester Zwischenstarter;
-- gesamte Menge (s.o.)
575 Gramm Weizenmehl Type 550
190 Gramm Dinkelvollkornmehl
30 Gramm Salz
25 Gramm Backmalz (oder Honig)
400 Gramm Wasser; 21 Grad

Zubereitung:

1. Tag:

Fuer den festen Zwischenstarter den Barm Starter (s. Rezept) und das Weizenmehl mit dem Handruehrer zusammenruehren, bis sich ein Ball formt (falls noetig, nach einige Tropfen Wasser hinzufuegen, war bei mir nicht noetig).

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsflaeche geben und etwa 4 Minuten kneten, bis alles Mehl gut absorbiert ist und sich ein weicher Teig gebildet hat. Es macht nichts, wenn er ein wenig klebt, sollte aber nicht steif oder trocken sein. Den Teig in eine saubere Schuessel geben, mit Plastikfolie abdecken und bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat. Gut abgedeckt ueber Nacht kuehl stellen (Kuehlschrank, ich habe den Teig in den kalten Keller gestellt).

2. Tag:

Um den eigentlichen Brotteig zu machen, den Ansatz aus dem Kuehlschrank nehmen und 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann in etwa 6 Teile aufteilen und mit den uebrigen Zutaten in einer Kuechenmaschine (Knethaken) verkneten, dabei erst 1 Minute auf langsamer Stude, dann 6-8 Minuten auf mittlerer Stufe arbeiten, bis der Teig weich und zaeh, aber nicht klebrig ist. Es sollte den "Fensterscheibentest" ("Windowpane-Test") bestehen, d.h. ein kleines Stueck Teig sollte nach dem Ausziehen eine duenne Membran bilden, die nicht reisst. Die Teigtemperatur sollte nach dem Kneten 25-26,5 GradC betragen (hatte bei mir 26,5GradC). Beim Kneten von Hand sollte die Knetzeit 10-12 Minuten betragen.

Den Teig in eine saubere Schuessel legen, mit Plastikfolie abdecken und bei Raumtemperatur etwa 4 Stunden gehen lassen. Der Teig geht nicht sehr stark, aber zeigt erste Anzeichen zu schwellen. Falls er schneller geht - was evt. passieren kann - dennoch die volle Fermentationszeit stehen lassen.

Den Teig nach Wunsch in 3-4 gleiche Teile aufteilen und in Kugeln, Baguettes oder Batards formen.

Zum Formen von Kugeln habe ich den Teig flachgedrueckt, die Aussenseiten nach innen geschlagen und dann umgedreht. Nun mit beiden Haenden durch Abdrehen zu eine vollkommen glatten Kugel formen, den Teigschluss auf der Unterseite zusammenkneifen.

San Francisco Sourdough nach Peter Reinhart

(Fortsetzung)

Die fertig geformten Teigstuecke in bemehlte Backkoerbe legen oder auf ein Blech legen, was mit Backpapier ausgelegt und mit Maismehl oder Griess bestreut ist. Die Oberflaeche der Brote mit Oel bespruehen (oder einpinseln) und mit Plastikfolie abdecken. Bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen, bis das Volumen auf die 1 1/2fache Groesse angewachsen ist. Ueber Nacht gut abgedeckt in den Kuehlschrank stellen (kalter Keller).

3. Tag:

Die Laibe mindestens 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kuehlschrank holen. Den Ofen mit einem Backstein bestuecken, auf die untere Schiene ein Backblech einschieben. Den Ofen auf 250GradC vorheizen.

Die Brote einzeln auf einen mit Maismehl bestreuten Schieber geben. Die Oberflaeche mit einer scharfen Rasierklinge kreuzweise einschneiden (man kann sich durch "Auffaedeln" einer Rasierklinge auf ein Holz-Schaschlikstaebchen ein gutes Instrument bauen). Die Brote in den Ofen einschiessen*, schnell eine Tasse Wasser auf das eingeschobene Backblech kippen und die Brote mit Wasser aus einer Spritzflasche bespritzen. Die Ofentuere schliessen. Nach 2 Minuten erneut den Ofen und die Brote bespritzen und die Temperatur auf 230GradC herunterregeln.

Etwa 30 Minuten backen, dabei die Position der Brote nach 15 Minuten wechseln, falls sie unregelmassig braeunen. wenn die Brote fertig erscheinen, den Ofen abstellen, die Brote aber noch 10 Minuten drinnen lassen. Dann auf einem Rost abkuehlen lassen. Vor dem Verzehr eine Stunde abkuehlen lassen.

Anmerkung Petra:

Nicht beirren lassen: Das Brot zeigt ein anderes Gehverhalten als Hefebrot - das hauptsaechliche Aufgehen geschieht im Ofen (oven spring). Die Krume hat viele unregelmassig grosse Loecher und ist "chewy", die Kruste sehr schoen knusprig. Sehr guter Geschmack! Das Brot erfordert eine lange Anlaufzeit, die eigentliche Arbeitszeit ist aber gering. Der Teig laesst sich sehr gut formen, klebt ueberhaupt nicht. Die Brote halten auch frei auf dem Blech (nicht im Brotkasten) sehr gut die Form beim Stehen ueber Nacht.