

ROGGENSAUERTEIGBROT „HERBST-Brot“

- NoKneat

am Vortag **SAUERTEIG** ansetzen mit
120 g Roggenvollkornmehl
120 g Wasser (40°C)
35 g ASG

Alle Zutaten gründlich vermengen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur reifen lassen

BRÜHSTÜCK

50 g Altbrotrösel
150 g kochendes Wasser

Altbrotrösel mit kochendem Wasser übergießen, gut verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur mind. 5 Stunden quellen lassen.

AROMAFRUCHTSTÜCK

200g Kürbisfleisch klein gewürfelt (zb. Hokkaido, Butternuss)
100g Kürbiskern (grob gehackt)
2 EL Kürbiskernöl
1TL Ghee (oder Butter)
5 g Salz

Ghee in einer Pfanne schmelzen, Kürbiswürfel und Kürbiskerne darin ca. fünf Minuten scharf anbraten und beiseitestellen. Salz und Kürbiskernöl zufügen, gut durchmischen, und lauwarm abkühlen lassen.

HAUPTTEIG

reifen Sauerteig
Brühstück
450 g dunkles Roggenmehl Typ 1370 (alternativ R960)
5 g Salz
1 TL dunkler Honig
ca. 230 g Wasser
Aromastück

Backtemperatur: 250°C auf 200°C fallend
bei Ober/Unterhitze

Backzeit: ca. 50 Minuten
Brotgewicht: ca. 1 kg

TEIGBEREITUNG:

Reifen Sauerteig, das Brühstück, Mehl, Salz und Honig in eine große Schüssel geben und 5 Minuten unter immerwährender Zugabe von $\frac{3}{4}$ der Wassermenge mit einer Teigkarte vermischen. Das Aromastück zugeben und alles gut vermengen. Das restliche Wasser mengenmäßig so weit unterkneten, dass der Teig klebrig, aber kompakt bleibt. (Roggensauerteig ist von Natur aus eher schleimig und klebrig) Alle trockenen Zutaten sollten mit Flüssigkeit vermengt sein.

Ideale Teigtemperatur wäre 28°C

Gut abgedeckt steht der Teig ca. 45 min bei Zimmertemperatur zur Stockgare.

Nach der Gare den Teig aus der Schüssel auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen, den Teigling ebenfalls gut bemehlen und mit Hilfe einer stabilen Teigkarte von innen nach außen zu einem runden Laib formen (zurechtrücken). Mit Teigschluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen, gut bemehlen und für ca. 60 Minuten zur Stückgare stellen.

Ofen, (Pizza-)Stein und kleines Backblech am Ofenboden rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen (mind. $\frac{1}{2}$ h vor dem Einschießen)

Zeigt der Teig Einrisse von ca. 1-2 mm, ist die Gare abgeschlossen.

Nun den Teigling auf einem bemehlten Brotschieber stürzen, beherrs dreimal waagrecht und dreimal senkrecht einschneiden, etwas mit Wasser besprühen und mit ein paar grobgehackten Kürbiskernen bestreuen.

Eine kleine Tasse Wasser bereitstellen, das Brot einschieben, beherrs das Wasser aus der Tasse in das Backblech am Ofenboden schütten und die Ofentüre sofort schließen (Dampfschwaden entstehen)

Ohne Temperaturveränderung 15 Minuten anbacken, anschließend die Backofentüre kurz öffnen, den Dampf ablassen, und die Temperatur auf 200°C reduzieren um das Brot weitere 35 Minuten fertig backen. Je nach gewünschter Bräune kann die Temperatur in den letzten 5 Minuten auf 230°C erhöht werden.

Sauerteigbrot ist FERTIG, wenn eine Kerntemperatur von 96-98°C erreicht ist.

