

WACHAUER MARILLENBROT

MIT GETROCKNETEN MARILLEN UND HASELNÜSSEN



STÜCK

2 á 600g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

22 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENPOOLISH

130g Weizenmehl (W700)

30g Roggenmehl

160g Wasser (10 °C)

1g Backhefe (Erbsengröße)

HAUPTTEIG

2g Backhefe

280g Wasser 15 °C

480g Weizenmehl (W700)

14g Sonnenblumenöl

40g Marillenmarmelade

3g aktives Gerstenmalz

14g Salz

80g Haselnüsse

80g Marillen, getrocknet

1. WEIZENPOOLISH

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und bei Raumtemperatur zugedeckt 8–12 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Hefe im Wasser auflösen und mit Poolish, Mehl, Öl, Marmelade und Malz zu einem klumpenfreien Teig verrühren. Salz, Haselnüsse und getrocknete Marillen werden erst später hinzugefügt. Diesen Autolyseteig 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. Dann den Teig so lange mischen, bis er sich von der Schüsselwand zu lösen beginnt (ca. 10 Minuten). Jetzt Salz, Haselnüsse und die getrockneten Marillen hinzugeben und den Teig langsam mischen, bis er sich schön vom Schüsselrand gelöst hat und eine glatte Oberfläche aufweist. Die ideale Teigtemperatur beträgt 24 °C. Den fertig gemischten Teig in eine geölte Wanne geben, abdecken und in den Kühlschrank zur Stockgare stellen. Nach 120 Minuten den Teig falten, danach 8–10 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Aufarbeiten

Den Teig auf eine mit Weizenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 gleich große Stücke teilen. Anschließend den Teig von allen Seiten in die Mitte einfalten, die Laibe leicht rundwirken und mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe geben. Die Teiglinge in den Gärkörben bei Raumtemperatur 60–120 Minuten zur Stückgare stellen.

Backen

Backen auf dem Backblech: Den Backofen auf 240 °C vorheizen, die Brote einschieben, gut beschwaden und die Temperatur nach 5 Minuten auf 220 °C reduzieren. Weitere 30 Minuten backen. Backen im Topf: Den Backofen (inkl. Topf) auf 245 °C vorheizen. Bei erreichter Temperatur den Teigling mit dem Schluss nach oben in den Topf geben und mit Deckel 15 Minuten backen. Dann den Deckel entfernen, die Temperatur auf 220 °C reduzieren und den Brot weitere 15–20 Minuten backen. Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 35 Minuten. Beim Backen im Topf kann der zweite Teigling im Kühlschrank zwischengeparkt werden. So können die Teiglinge nacheinander abgebacken werden.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24 °C



Teigruhe 60 -120 Minuten



Backtemperatur 220-245 °C



Backdauer 35 Minuten