

NUSSBROT MIT SAUERTEIG

SAFTIGES NUSSBROT MIT AROMATISCHEN SAUERTEIG AUS ROGGENVOLLKORNMEHL



STÜCK

2 à 830g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

250g Roggenvollkornmehl
250g Wasser 35°C
30g Anstellgut

QUELLSTÜCK

150g geröstete Walnüsse
150g Wasser 90°C

HAUPTTEIG

250g Wasser (30-32°C)
reifer Sauerteig
300g Roggenmehl 960
200g Weizenmehl 700
120g Weizenmehl 1600
12g Backhefe
18g Salz
10g Roggenmalz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 27-30°C



Teigruhe 45 min



Backtemperatur 240°C / 220°C



Backdauer 40 Minuten

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Platz (24-27°C) für 11-13h reifen lassen.

2. QUELLSTÜCK

Für das Quellstück die Walnüsse bei 160°C im Ofen 10 Minuten lang rösten und danach mit kochendem Wasser überbrühen. Das Quellstück mindestens 1h abkühlen lassen.

3. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser der Nüsse sowie das Wasser vom Hauptteig in die Rührschüssel geben. Mit Roggen- und Weizenmehlen, Sauerteig, Hefe, Salz und Roggenmalz 5 Minuten langsam mischen. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Am Schluss die Nüsse hinzugeben und vorsichtig 1 Minute lang unterkneten. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 27-30° C.

Den weichen Teig dann 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich schwere Teiglinge teilen und zu Laiben rundwirken. Danach mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Simperl setzen und mit einem Tuch abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Der Teig sollte beim Rundwirken schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Struktur wieder beschädigt und das Brot wird etwas kompakter.

Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240° aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach unten auf die Tischfläche geben, kreuzweise einschneiden und in den Topf geben. Zugedeckt 20 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot weitere 20 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Backen ohne Backhefe: Für ein reines Sauerteigbrot kann die Hefe weglassen werden. Die Teigreihe sowie die Gare verlängern sich jeweils um ca. 30 Minuten. Besonders wichtig für ein gelungenes Sauerteigbrot ist eine konstante Teigtemperatur von 27-30 °C.