

KÖRNERLAIB

SAFTIGES WEIZENSAUERTEIGBROT MIT VIELEN KÖRNERN UND FEINEM RÖSTAROMA



STÜCK

3 à 600g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

18 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

1. STUFE

35g Weizenmehl 700
35g Wasser (35°C)
5g Sauerteiganstellgut

2. STUFE

35g Weizenmehl 700
35g Wasser (35°C)

QUELLSTÜCK

30g Leinsamen
60g Wasser(20°C)

RÖSTSTÜCK

50g Sesam
40g Maisgrieß
30g Sonnenblumenkerne
30g Kürbiskerne
200g Wasser (90°C)

HAUPTTEIG

reifer Sauerteig
Quell - und Röststück
450g Wasser (30°C)
670g Weizenmehl 700
60g Weizenvollkornmehl
25g Tahin (od. Erdnussbutter)
22g Salz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28°C



Teigruhe 4 h



Backtemperatur 240-210°C



Backdauer 45 min

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Weizensauerteig der ersten Stufe Weizenmehl, Wasser das Anstellgut in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden reifen lassen. Zu dem reifen Sauerteig der 1. Stufe Mehl und Wasser hinzufügen, gut verrühren und zugedeckt weitere 3h stehen lassen

2. QUELLSTÜCK

Für das Quellstück Leinsamen und Wasser in eine Schüssel geben, verrühren und 3-5h quellen lassen.

3. RÖSTSTÜCK

Für das Röststück Sesam, Maisgrieß, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne im Ofen bei 180°C ca 15-20 Minuten rösten. Die geröstete Menge dann mit heißem Wasser überbrühen und 3-5h quellen lassen.

4. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Weizensauerteig mit Quell- und Röststück und, bis auf das Salz, allen anderen Zutaten kurz anmischen. Den Teig nun ohne Salz 30 Minuten rasten lassen. Nach der Autolyserast den Teig 5 Minuten langsam mischen, danach das Salz hinzufügen und etwas schneller zu einem glatten Teig auskneten. Den fertigen Teig nun in eine geölte Teigwanne geben und 3-4 Stunden zugedeckt rasten lassen. Während dieser Rast den Teig einmal zusammenfalten (nach 2 Stunden).

Aufarbeitung

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 600g schwere Stücke teilen. Die Teiglinge mit der Teigkarte zu Laiben formen und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Nach der kurzen Teiglingrast die Teiglinge zu Laiben falten, schön auf Spannung bringen, die Oberfläche mit Wasser bestreichen, in Maisgrieß wälzen und mit dem Schluss nach oben in mit Tücher bespannte Gärkörbe geben. Die Gärkörbe noch ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen und dann im Kühlschrank weitere 8-24h bei 4°C reifen.

Backen

Die Teiglinge aus dem Kühlschrank geben und die Brote entweder im Brotbacktopf oder auf einem vorgeheiztem Blech oder Backstein backen.

Brotbacktopf: Den Ofen mit Brotbacktopf auf 240°C aufheizen, das Brot auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, kreuzweise einschneiden und in den heißen Topf geben. Mit geschlossenem Deckel 25 Minuten bei 240°C und ohne Deckel 20 Minuten bei 220°C backen.

ohne Brotbacktopf: Den Ofen mit Blech oder Backstein auf 230°C aufheizen, das Brot auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, kreuzweise einschneiden und auf das heiße Backblech oder den Backstein schieben. Sofort nach dem Einschließen gut beschwaden. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.