



St. Galler Brot

Jetzt habe ich den "Clou" des St. Gallerbrotes begriffen! Der recht weiche Teig würde direkt aus dem Garkörbchen auch den Backstein gestürzt ein eher flaches Brot ergeben. Durch die spezielle Faltechnik aber bekommt der Teigling Stabilität und das Brot kommt hoch und rund aus dem Backofen. Und das mit einer feinknusprigen Kruste und einer flauschigen, weichen Krumme. Auch geschmacklich hat es mich überzeugt: Es ist eher mild, mit feinem Hefeton und mit ganz eigenem, vollmundigem Charakter.

Zutaten (1 Doppellaib)

Vorteig (Pâte fermentée)

80g Halbweissmehl

40g Dinkelvollkorn

75g Wasser

2g Hefe

3g Salz

Hauptteig

260g Halbweissmehl

120g Dinkelruchmehl

290g Wasser

14g Hefe

11g Salz

Zubereitung

Vorteigzutaten von Hand vermengen und 1 Stunde bei Raumtemperatur angehen lassen. Danach mit Folie abdecken und 2-3 Tage im Kühlschrank reifen lassen. Ich hab den Vorteig gar 4 Tage reifen lassen.

Alle Hauptteigzutaten und den Vorteig, aber ohne Salz 5 Minuten mit der Maschine auf

der langsamsten Stufe kneten. Danach für 15 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Das Salz zugeben und nochmals 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben, leicht bemehlen und mit Bäckerleinen abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen. Nach 45 Minuten 1x dehnen und falten.

Teig in zwei Stücke teilen und zu runden Ballen formen. Ein längliches Gärkörchen mit Backerleinen auslegen, so dass in der Mitte ein Wulst entsteht, der die beiden Teiglinge voneinander trennt. Leicht bemehlen und mit der Bäckerleinen zudecken. 30 Minuten gehen lassen.

Laibe formen:

Der Teig ist recht weich, aber trotzdem lässt er sich mit nur wenig Mehl gut formen, ohne zu kleben.

Zuerst den Teig etwas flach drücken und falten. Der obere Teiglappen soll den unteren nicht ganz bedecken. Teigrand leicht festdrücken (Bild 1+2).

Das linke Ecke des Teiges auf die rechte Seite schlagen, auch da soll der obere Teiglappen den unteren nicht ganz überdecken (Bild 3+4).

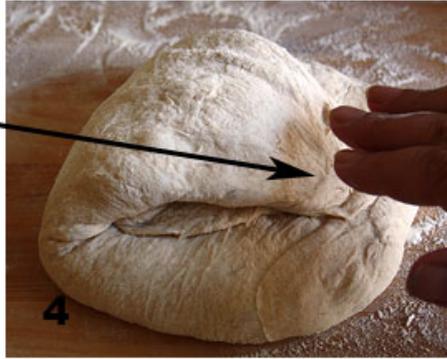
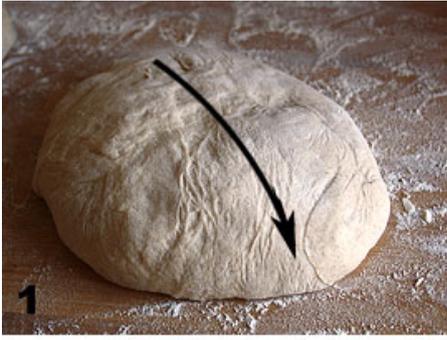
Die Hände zu einem "V" zusammenlegen und auf den Teigling drücken, damit so etwas wie eine grosse Nase entsteht (Bild 5+6 (mit einer Hand musste ich den Auslöser drücken...)).

Die beiden Flügel über den Mittelteil schlagen und etwas festdrücken. Es sieht etwas so aus, als würde der Teigling die Arme verschränken. Allfälliges Mehl auf den Kontaktflächen vorher abpinseln (Bild 7+8).

Den Teigling aufstellen, die Vorderseite (Bild 8) steht danach auf der Arbeitsfläche (Bild 9).

Teiglinge auf den heissen Backstein legen, mit heissem Wasser bepinseln und quer über den "verschränkten Armen" mit einer Rasierklinge einschneiden.

Im auf 250° vorgeheizten Backofen 40 Minuten mit Dampf backen. Nach 20 Minuten Wassergefäss entfernen und den Ofen auf 220° zurückstellen. Gleich nach dem Backen nochmals mit heissem Wasser bepinseln.





Auch wenn die Form noch nicht perfekt ist, die Brot sind hoch und rund geworden.



Feine Kruste und eine lockere Krumme.