



Vierkornbrot (Vanadis)

Das Vierkorn-Vollmehl von Vanadis besteht zu 75% Weizenmehl, 10% Roggenmehl, 7,5% Gerstenmehl und 7,5% Hafermehl. Daraus hab ich ein Sauerteigbrot gebacken, ohne Hefe. Es schmeckt gut, mit einem runden, kräftigen Aroma. Ein rustikales Brot mit feinporiger, weicher Krumme.

Zutaten

Sauerteig:

100g Vierkornmehl Vandadis

85g Wasser

25g Roggenanstellgut

Autolyseteig:

Sauerteig

300g Vierkornmehl

150g Wasser (50°)

12g Salz

Hauptteig:

Autolyseteig

40g Vierkornmehl

100g Wasser

Glanzstreiche:

50g siedendes Wasser

10g kaltes Wasser

5g Kartoffelstärke

Zubereitung

Sauerteigzutaten mischen und 20 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Autolyseteig mit der Maschine gut verkneten (ca. 4-5 Minuten auf langsamster Stufe).
Es soll ein fester, aber weicher Teig entstehen, der nicht klebt.
1 Std bei 28° reifen lassen.

Für den Hauptteig Autolyseteig nochmals auf langsamster Stufe kneten, dabei das Wasser schluckweise zugeben. Mehl ebenfalls portionenweise zugeben. Der Teig wird nun deutlich weicher. Wenn alles Wasser und Mehl im Teig ist, auf höherer Stufe weiterkneten bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt. Das dauert ca. 5 Minuten. Auf meiner Kenwood fährt dieser Teig gerne einfach am Knethaken "Karusell", da löse ich die Verriegelung des Oberteils und hebe es etwas hoch, bis der Teig vom Knethaken abfällt und senke den Haken wieder in den Teig.

Danach den Teig für 2 Stunden bei Zimmertemperatur zu Gare stellen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten, dazwischen mit Bäckerleinen abdecken. Da der Teig etwas weich ist, nehme ich eine Teigkarte zur Hilfe. Mehl brauchts dabei fast keines mehr, nur vor dem ersten Abdecken mit Bäckerleinen bestreute ich die Oberfläche des Teiglings mit ganz wenig Mehl.

Der Teig verströmt beim Bearbeiten einen milden, fülligen Duft, der nur Gutes für das fertige Brot erahnen lässt.

Danach wandert der Teig mit Küchenfolie abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank. Er ist in dieser Zeit um fast das Doppelte aufgegangen.

Laib auf leicht bemehlter Unterlage rundformen (Videoanleitung), Oberfläche leicht bemehlen und mit Bäckerleinen abdecken. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backofen auf 250° vorheizen.

Kurz vor dem Einschneiden die Glanzstriche vorbereiten: 50g Wasser zum Kochen bringen, 5g (1 TL) Kartoffelstärke in wenig kaltem Wasser auflösen und in das kochende Wasser einrühren.

Teigling mit Glanzstriche bepinseln und kreuzweise einschneiden, einschneiden!

45 Minuten bei 250° abfallend auf 200° backen. Die ersten 10 Minuten mit Dampf.



Teigling während dem Rundwirken.

