



Zwiebelbrot mit Sauerteig

Diese Brote habe ich mit meinem bewährten Sauerteig (Pain de Levain) gebacken. Er baut auf zwei separat und warm geführten Sauerteigen (Roggen und Weizen) auf. Für den Hauptteig habe ich einen Rest Manitobamehl aufgebraucht. Für den Hauptanteil habe ich italienisches "00"er Mehl verwendet. Es ist ein hochausgemahles Mehl mit eher wenig Klebereiweiss, das aber den Teig schneller aufgehen lässt. Dazu noch etwas Semola di grano duro (Hartweizengriess) mit einem sehr hohen Eiweissgehalt. Eine etwas widersprüchliche Zusammensetzung des Teiges, doch die Brote sind sehr schön aufgegangen und die Kruste hatte es in sich: So knusprig ist mir bisher noch kaum ein Brot gelungen. Dazu eine weiche, fast schon flauschige Krumme mit dezentem Zwiebelaroma.

<i>Das vordere Brot habe ich dem Schluss nach oben und ohne einzuschneiden gebacken.</i>

Zutaten

Roggensauerteig:

40g Roggenmehl

40g Wasser

10g Anstellgut

Weizensauerteig:

40g Weissmehl

40g Wasser

15g Anstellgut

Hauptteig:

beide Sauerteige

290g Mehl Typo "00"

italienisches Weichweizenmehl

50g Manitobamehl
50g Semola di grano duro
(Hartweizengriess)
250g Wasser
11g Salz
1 grosse Zwiebel

Zubereitung

Sauerteige einzeln vermischen und 12 Stunden an der Wärme (Heizmatte) reifen lassen. Ideal ist eine Teigtemperatur von 29° - 31°. Die Wärme fördert die milden Milchsäurebakterien gegenüber den sauren Essigsäurebakterien.

Zwiebel eher grob hacken und ohne, oder mit nur ganz wenig Bratbutter langsam rösten. Die Zwiebel sollte danach knapp gar sein.

Sauerteige und Hauptteig ohne Salz vermischen und 20 Minuten stehen lassen (Autolyse). Dabei beginnen die Eiweisse bereits zu verkleistern.

Salz hinzugeben und mit der Maschine auf der langsamsten Stufe kneten. Der sehr weiche Teig braucht viel Zeit. Nach einer halben Stunde bildeten sich erste faserige Teigstränge. Nach insgesamt 1 1/4 Stunden war der Teig soweit, er klebt nicht mehr an der Schüssel und fühlte sich sehr elastisch und kaum mehr klebrig an. Zwiebeln zugeben und eine halbe Minute auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 3 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Nach einer und nach 2 Stunden je zweimal falten.

Danach den Teig 17 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Er ist dabei sehr kräftig aufgegangen. Beim nachfolgenden Formen der Laibe ist der Teig zwar wieder etwas zusammengefallen, doch das wurde durch einen kräftigen Ofentrieb wettgemacht.

Aus dem Teig habe ich mit möglichst wenig Beanspruchung der Teige zwei längliche Laibe geformt, die ich von beiden Seiten her je einmal eingeschlagen habe. Danach ruhten die Laibe 20 Minuten mit Schluss nach unten auf einer bemehlten Unterlage.

Auf der untersten Rille im auf 250° vorgeheizten Backofen insgesamt 30 Minuten mit viel Dampf backen. Danach den Dampf ablassen (Ofentüre kurz öffnen), die Temperatur auf 220° zurückstellen und weitere 20 Minuten backen.



Nach 1 1/4 Stunden kneten war der Teig ganz schön elastisch.



Teig vor der Reifung im Kühlschrank...



... und danach

