Dunkle Baguette und Wurzelbrot mit Sauerteig

Das Teigrezept entspricht in etwa dem "Pain au levin" nach Dietmar Kappel. Die Sauerteige hab ich aus Vollkornmehlen gezogen: Dinkel und Roggen. Der Haupteig enthält vor allem kleberstarkes Manitobamehl und etwas Roggenruchmehl. Ersteres sorgt für einen guten Ofentrieb und eine lockere, grossporige Krumme. Das Roggenmehl steuert nebst den Sauerteigen zusätzliches Aroma bei und hält das Brot länger frisch.

Der Charakter eines Brotes wird aber auch stark von der Form geprägt. Ich habe lange Laibe von kleinem Durchmesser geformt, so kann die Backzeit verkürzt werden und damit wird die Kruste dünner, feiner und ist trotzdem schön knusprig. Nach 30 Minuten im Ofen bei 250° zeigte die Kruste bereits eine rustikale dunkle Farbe, sie schmeckte denn auch so richtig würzig. Die Krumme fühlte sich weich und flauschig an und war von mildem Geschmack.

Zutaten

```
Sauerteige:
40g  Dinkelvollkornmehl
40g  Wasser
10g  Anstellgut

40g  Roggenvollkornmehl
40g  Wasser
10g  Anstellgut

Haupteig:
      beide Sauerteige
350g  Mehl Typo "00" (Manitoba)
50g   Roggenruchmehl
290g  Wasser
```

12g Salz

Zubereitung

Zutaten der Sauerteige separat vermischen und bei 29° (Heizmatte) 12 Stunden reifen lassen.

Zutaten für den Haupteig bis auf das Salz mit der Maschine verkneten, bis Mehl und Wasser gut vermischt sind (ca. 2 Minuten). Teig 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Salz zugeben und etwa 15 Minuten auf langsamer Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeölte Wanne geben unds abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach Teig dreimal falten und in der Wanne im Kühlschrank 18 Stunden reifen lassen.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen.

Teigling auf eine bemehlte Unterlage kippen und längs halbieren. Zu länglichen Rollen formen, ohne den Teig dabei stark zu beanspruchen. Die Teiglinge 2-3 Mal hin und her rollen und dabei in die Länge ziehen.

Ein Teigling habe ich beim Rollen 3 mal wie ein Schraubenwendel verdreht.

Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen.

Teiglinge auf den heissen Backstein geben. Den "unverdrehten" Teigling mit einer Rasierklinge einmal längs einschneiden.

30 Minuten bei 250° backen, zu Beginn einen kräftigen Dampfstoss geben (heisses Wasser direkt auf den Ofenboden giessen).

Reifer Teig

Geformte Teiglinge