Quarkbrot mit Dinkel und Hefevorteig

Quarkteige werden öfters für süsse Gebäcke verwendet. Aber ein Brotteig mit Quark? Ich fand in diversen Blogs einige Rezepte dazu. Meist unter dem Titel "Schnelles Quarkbrot" oder ähnlich. Ich wollte aber ein Brot aus gereiftem Teig, mir schwebte ein ähnlicher Teig wie beim Butterzopf vor, aber ohne Milch und Butter, sondern eben mit Quark, der enthält ebenfalls die Eiweisse und das Fett der Milch.

Herausgekommen ist ein mildes Brot, die Krumme samtig, aber nicht so fluffig wie beim Butterzopf. Die Kruste war nur leicht knusprig, dafür schön weich. Für mich ein Brot, das eher zum Frühstück passt, mit Butter und Konfitüre oder mildem Streichkäse.

Zutaten

```
Vorteig
50g   Dinkelmehl
50g   Wasser
1g    Hefe

Haupteig
Vorteig
350g   Dinkelmehl
100g   Wasser
10g    Hefe
       --
150g   Quark halbfett
7g     Salz
```

Zubereitung

Vorteigzutaten vermischen und bei knapp 30° (auf der Heizmatte) 12 Stunden reifen lassen.

Dinkelmehl, Wasser und Hefe gut miteinander vermischen und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Quark und Salz zugeben und ca. 5 Minuten auf der langsamsten Stufe kneten, der Teig sollte sich dabei von der Schüsselwand lösen. Danach 1 Minute auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig sollte danach von eher fester Konsistenz und kaum klebrig sein.

Teig abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nach 1 Stunde Teig auf ca. 1cm Dicke ausziehen und mehrmals zusammenfalten.

In eine eingeölte Wanne legen und über Nacht (ca. 15 Stunden) abgedeckt reifen lassen.

Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, in zwei Stücke teilen und zu länglichen Laiben formen. 30 Minuten ruhen lassen.

Auf den heissen Backstein legen und mit einer Rasierklinge längs einmal tief einschneiden.

Im auf 250° vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 5 Minuten mit Dampf backen. Ofentemperatur auf 220° zurückstellen und weitere 15 Minuten backen. Danach Wassergefäss entfernen, Ofen kurz lüften und nochmals 10 Minuten fertigbacken. Gesamte Backzeit ca. 30 Minuten.

Das Mehl mit Wasser vermischt 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Dabei entwickelt sich bereits ein Teiggerüst, das das Brot besser aufgehen lässt.

Gefalterter Teig, der nun über Nacht im Kühlschrank reift

Eingeschnittene Teiglinge auf dem Backstein

Frisch aus dem Ofen

Tannenschoss
Latwerge
Brotaufstrich
Eisenhut
ORIGINAL