

Kamut-PurPur-Schwarzbier-Brot mit Saaten

Herb im Geschmack, im DutchOven gebacken

Für den Sauerteig:

Die Sauerteigzutaten miteinander klümpchenfrei vermischen und bei Zimmertemperatur zwischen 20 und 22 Stunden in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel ruhen lassen.

Für das Quellstück:

Die Quellstückzutaten miteinander vermischen und im Kühlschrank ca. 13 Stunden quellen lassen. Bevor es an den Hauptteig geht, sollte man das Quellstück ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, um es auf Zimmertemperatur kommen zu lassen.

Für das Brühstück:

Zeitgleich mit dem Quellstück sollte auch das Brühstück angesetzt werden!

Hierzu die trockenen Brühstückzutaten miteinander vermischen und anschließend mit dem heißen Wasser übergießen. Das Brühstück dann ebenfalls 13 Stunden, jedoch bei Zimmertemperatur, stehen lassen.

Für den Hauptteig:

Am nächsten Tag, nach den angegebenen Ruhezeiten alle Zutaten des Hauptteiges 5 Minuten auf Stufe 1 der Küchenmaschine verkneten, anschließend weitere 5 Minuten auf der 2. Stufe (der Teig löst sich vom Schüsselboden und ist leicht klebrig).

Den Teig bei Zimmertemperatur in einer, mit Folie oder einem Leinentuch, abgedeckten Schüssel ca. 1 Std. gehen lassen (besser wären 24°C). Nach den ersten 30 Minuten den Teig einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche wie einen Briefumschlag falten und die restlichen 30 Minuten wieder in der Schüssel ruhen lassen.

Nach der Stunde den Teig einmal gut durchkneten, rund formen, sodass die Oberfläche schön straff ist ("rundwirken" - dazu gibt es im Internet viele Videoanleitungen) und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen oder eine gut bemehlte Schüssel legen (hier wäre ein Nudelseiher, mit einem Leinentuch ausgelegt, besser geeignet als eine Schüssel. Die tut es aber im Notfall auch).

Nun folgt wiederum eine Teigruhe von ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur (besser wiederum 24°C).

Den Ofen nun rechtzeitig auf 240°C vorheizen! Dies benötigt gute 45 Min. - 1 Stunde, damit die Temperatur wirklich stimmt.

Da ich das Brot im DutchOven gebacken habe, habe ich den Topf bereits mit dem Vorheizen in den Backofen gegeben.

Nach der zweiten Teigruhe wird das Brot fallend von 240°C auf 210°C in ca. 1 Std. im Topf fertiggebacken. Ohne Topf benötigt das Brot auch gute 60 Minuten.

Falls ihr keinen Topf benutzt, heizt ein altes Backblech am Boden des Backofens mit auf und sobald das Brot im Ofen ist, schüttet ihr ein Glas



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig: (Sauerteig)

170 g Mehl, (Kamut-Vollkornmehl)

170 g Wasser, ca. 38°C

35 g Anstellgut, (Weizenanstellgut) aktives

4 g Salz

Außerdem: (für das Quellstück)

50 g Weizenschrot, (PurPur-), grob

50 g Brot(e), albacken, getrocknet und gemahlen

200 g Bier, (Schwarzbier)

Außerdem: (für das Brühstück)

40 g Sonnenblumenkerne, geröstet

40 g Kürbiskerne, geröstet

20 g Sesam, hell

20 g Leinsamen, (Goldleinsamen)

20 g Leinsamen, dunkel

100 g Wasser, ca. 70°C

Für den Teig: (Hauptteig)

350 g Mehl, (Kamutmehl), hell

125 g Weizenvollkornmehl, (PurPur-)

125 g Bier, (Schwarzbier) lauwarm

20 g Butter

6 g Hefe, (Frischhefe)

10 g Salz

Rezept von: schniposa285

Wasser auf das heiße Backblech (Vorsicht! Verbrennungsgefahr!!!), schließt die Backofentür direkt und öffnet diese nach 10 Minuten kurz wieder, um den Dampf abzulassen. Dies fördert ebenfalls eine schöne Krume sowie eine knusprige Kruste!

Ich habe mich an einer Kerntemperatur von 98°C orientiert. Ihr könnt aber auch den Klopftest machen. Wenn man mit der Faust auf den Boden des Brotes klopft, sollte es sich schön hohl anhören. Dann ist das Brot fertig gebacken.

Wenn ihr nicht im Topf backt, dann könnt ihr 5 Minuten vor Backende die Backofentür einen Spalt öffnen, geöffnet lassen und das Brot so fertig backen. So erhält das Brot ebenfalls eine schöne, knusprige Kruste.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 14 Stunden
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 3457
