Grill-Kruste Brot

... ein Weizenbrot mit Sauerteig, welches etwas an ein Ciabatta-Brot erinnert.

Die Herstellung benötigt etwas Zeit, aber mit einer guten Planung bekommen Sie dafür ein echt gutes Brot.

Zutaten:
diese sind nach der Teigführung aufgeführt.

Vorteig:
2 gr. Hefe
130 ml Wasser 20°C
130 gr. Weizenmehl 550

Sauerteig:
65 gr. Wasser zimmerwarm

65 gr. Weizenmehl 550
1 TL Anstellgut (Roggen)

Quellteig:
265 gr. Wasser 50°C
460 gr. Weizenmehl 550

Hauptteig:
5 gr. Hefe
15 gr. Salz
15 gr. Olivenöl

Zubereitung:

Vorteig Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Spachtel vermengen. Mit einer Folie abdecken und etwa 10 - 12 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Sauerteig Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Mit einer Folie abdecken und 10 - 12 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Quellteig Wasser 50°C mit Mehl zu einer homogenen Masse vermengen. mit einer Folie abdecken und 30 Min. bei Raumpemperatur (20 - 22°C) ruhen lassen.

Hauptteig Zutaten in eine gr. Schüssel geben. Vorteig, Sauerteig und Quellteig zugeben und alles zu einen homogenen Teig einarbeiten (25 - 25°C). Mit einer Folie oder Deckel abdecken.
3 Std. bei Raumteperatur ruhen lassen. Nach 1 Std. und nach der 2. Std. den Teig ***dehnen und falten***. Wenn sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat, den Teig straff aber dennoch schonend rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in ein Gärkorb setzen.

8 - 12 Std. im Kühlschrank (6-7°C) reifen lassen.

Backen
Den Backofen mit dem GusseisenTopf auf 250°C vorheizen.
In dieser Zeit den Teig bei Raumtemperatur etwa um 50% bis max. 75% aufgehen lassen. Den Teigling nun mit dem „Schluss“ nach oben in den GusseisenTopf kippen.
Die Ofen-Temperatur auf 230°C reduzieren und 40 Min. mit Deckel backen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 Min. backen. Den Laib aus dem Topf nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tip: / Alternative:
Den Laib bei 250°C auf einem gut vorgeheiztem Backstein backen und kräftig bedampfen. Nach 5 - 10 Min. die Temperatur auf 220°C senken und ca. 55 MIn. fertig backen.

Historie:
23.2.21 erster Versuch im Topf

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:grill-kruste?rev=1614529204

Last update: **25.03.2022 18:16**