

ROGGEN-KÜRBISKERN BROT

Roggen-Kürbiskern Brot

Die „Brotback“-Laune hat mich wieder. Wer mir auf Facebook flogt hat ja sicher schon den tollen Schweizer Käse erspäht der mir geschickt wurde und der sollte von einem kräftigen Brot begleitet werden. Kurz hin und her überlegt und dann dieses Roggenbrot n Angriff genommen. Mit krachender Kruste und wunderbar saftiger Krume der perfekte Begleiter für diesen aromatischen Käse. Aber eins nach dem anderen – heute gibt es zuerst mal das Brot!



Zutaten:

Vorteig:

160g Roggenvollkornmehl

2g frische Hefe

80g Kürbiskerne

200ml Wasser

Hauptteig:

Vorteig

210g Roggenmehl

210g Weizenmehl Typ 1050

12g Salz

10g frische Hefe

10g Honig

150g Wasser

Zubereitung:

Am Morgen vor dem Backtag wird der Vorteig angesetzt. Das dauert keine 5 Minuten, man gibt einfach Mehl, Kürbiskerne, die gebröselte Hefe und das Wasser in eine Schüssel und rührt das Ganze mit der Gabel zu einem sehr klebrigen Teig. 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, dann wandert der Teig für 24 Stunden in den Kühlschrank.



Backtag – den Vorteig aus dem Kühlschrank holen und 30 Minuten auf Raumoggen- und Weizenmehl, Salz, Honig, Hefe und Wasser in die Schüssel der Kitchen Aid und darf 5 Minuten bei kleinster Stufe und weitere 8 Minuten auf mittlerer Stufe seine Runden drehen.

Das Ergebnis sollte ein fester, nicht klebender, aber trotzdem elastischer Teig sein. Der darf die nächste Stunde abgedeckt ruhen. Dabei sollte er seine Größe fast verdoppeln.

Drei bis viermal falten und dabei in eine längliche Form bringen. Eine weitere Stunde abgedeckt im bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.



Wenn die Zeit um ist den Ofen auf 230°C vorheizen. Bei mir im Brotbackmodus mit Wasserdampf, alternativ einfach mit einer (ofenfesten) Schüssel Wasser am Boden des Ofens.

Das Brot auf das Blech kippen und der Länge nach 2cm tief einschneiden. 25 Minuten bei 230°C backen, dann die Temperatur auf 210°C reduzieren und das Brot weitere 10 Minuten fertig backen. Bei leicht geöffneter Backofentür noch 5 Minuten ruhen lassen. Dann wird es aus dem Ofen geholt und darf auf einem Gitter vollständig auskühlen.



Sobald es vollständig ausgekühlt ist könnt ihr es anschneiden und mit kräftigem Belag wie Käse, Wurst, oder einfach Butter mit einem tollen Salz servieren. Die Krume ist sehr saftig und die Kürbiskerne geben dem Brot ein wunderbar nussiges Aroma.

Was ich damit gemacht habe erfahrt ihr dann morgen!



Und nicht vergessen – am 16.10. ist wieder World Bread Day!