

WEIZENMISCHBROT MIT RUCOLA

WEIZENMISCHBROT MIT RUCOLA

Eigentlich wollte ich ein schön grünes Brot backen – so, wie das Rote Bete Brot pink ist, nur eben mit Rucola und in Grün. Ganz so farbtintensiv ist es leider nicht geworden, dafür hat der Rucola dem Brot aber einen schönen, würzigen Geschmack gegeben. Ich gebe nicht auf, irgendwann wird das Brot schon grün werden – für heute habe ich aber dieses kräftige Weizenmischbrot für euch. Der Vorteig will am Vortag angesetzt werden, am Backtag möchte das Brot ein paar Mal gefaltet werden und am Ende wandert es nach ausgiebiger Gehzeit in den Ofen. Ein schönes Brot für kräftigen Belag und Aufstrich!



ZUTATEN FÜR 1 BROT:

Vorteig:

180g Weizenvollkornmehl

150g Wasser

2g frische Hefe

Hauptteig:

200g Weizenmehl, Typ 1050

130g Roggenmehl, Typ 997

150g Wasser

200g Rucola

8g frische Hefe

15g Salz

30g Balsamico Essig

15g Gerstenmalz*

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für dem Vorteig mit der Gabel vermengen und 12-14 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.



Der Rucola waschen und zusammen mit dem Wasser in den Mixer geben. Mixen, bis keine größeren Blattstückchen mehr zu sehen sind. Das Rucola-Wasser zusammen mit den anderen Zutaten in die

Küchenmaschine geben und 8 Minuten langsam und 5 Minuten auf hoher Stufe verkneten.



Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach einer Stunde auf der stark bemehlten Arbeitsfläche mehrfach falten (5-6x), eine weitere Stunde gehen lassen und wieder falten. Dann noch einmal eine Stunde gehen lassen, den Teig 2-3x falten und dabei zu einem länglichen Brot formen. Mit dem Schluss nach unten in ein gut mit Mehl bestäubtes Gärkörbchen* geben.

30 Minuten gehen lassen, nebenbei den Backofen auf 210°C mit Schwaden vorheizen. Bei mir geschieht das im Brotbackmodus, alternativ könnt ihr ein zweites Backblech beim Vorheizen ganz unten in den Backofen schieben und Wasser darauf geben bevor ihr das Brot in den Ofen schiebt.

Das Brot auf das Blech kippen und in den Ofen schieben. Dort bleibt es 50 Minuten, nach 25 Minuten wird die Temperatur auf 180°C reduziert.

Das fertig gebackene Brot aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.



Die rustikale Kruste ist wunderbar kräftig und aromatisch, die Krume ist luftig und hat durch den Rucola ebenfalls einen würzigen Geschmack.



Ein schönes und recht einfach gemachtes Brot.

Viel Spaß beim Backen!



©katha-kocht.de