

KRÄUTERBROT FÜR DEN WORLD BREAD DAY

Kräuterbrot für den World Bread Day

Früher habe ich mein Brot anders gebacken. Es war frisches Brot, aber kurze Gehzeiten habe ich öfters durch viel Hefe ersetzt und das mache ich jetzt nicht mehr. Aber was wird aus den alten Rezepten? Die müssen wohl Stück für Stück überarbeitet werden. So habe ich den Bread Baking Day 2014, zu dem die liebe Zorra uns auch dieses Jahr wieder aufgerufen hat, genutzt um mein Kräuterbrot neu zu erfinden. Und das ist definitiv gut gelungen!



Zutaten für 1 Brot:

Vorteig:

150g Weizenmehl, Typ 550, backstark

3g frische Hefe

3g Salz

100g Wasser

3 Zweige Rosmarin

1 kleines Bund Thymian

Hauptteig:

350g Weizenmehl, Typ 550, backstark

250g Wasser

8g frische Hefe

10g Salz

Vorteig

3EL Olivenöl

Zubereitung:

Am Vorabend geht es los und ich rühre Mehl, Hefe, Wasser, Salz und die fein gehackten Kräuter zu einem Vorteig an. Der darf 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen bevor er für 18-20 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank wandert.



Am Backtag gebe ich dem Teig 30 Minuten Zeit um auf Raumtemperatur zu kommen. Dann wandert der Vorteig mit dem Mehl, Salz, Hefe, 2 EL Olivenöl und Wasser in die Kitchen Aid. 12 Minuten bei Stufe 2 rühren bis ein sehr weicher, klebriger Teig entsteht.

Eine große Schüssel mit einem Löffel Olivenöl ausfetten und den Teig hinein legen. 90 Minuten gehen lassen und alle 30 Minuten falten.

Den Teig auf ein Blech mit Backpapier geben und in runde Form bringen. Weitere 30 Minuten gehen lassen...



... dann noch ein letztes Mal von außen nach innen falten.

Den Ofen auf 230°C im Brotbackmodus oder mit einer Wasserschale am Boden vorheizen. Das Blech hinein schieben – nach 10 Minuten über Kreuz einschneiden, nach 20 Minuten die Hitze auf 200°C reduzieren und kurz den Dampf ablassen.

Weitere 15 Minuten fertig backen. Danach auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



Das Brot duftet wunderbar nach frischen Kräutern. Die Krume ist luftig, die Kruste nicht zu knusprig. Ein schönes helles Brot.



Heute ist Bread Baking Day!

