Grill-Kruste Brot

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





Zutaten: diese sind nach der Teigführung auf geführt.

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.

Brote
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:grill-kruste?rev=1614363967

Last update: **25.03.2022 18:16**