

Kürbisbrot mit Sauerteig



TA ca. 160

TE ca. 1127

Zeit gesamt
16 Std.

Zeit am Backtag
1 Std.

Sauerteig

- 110 g Wasser 30 °C
- 110 g Weizenmehl 550
- 25 g ASG (Weizen, Dinkel)

Alles vermischen und zugedeckt
12 - 14 Std. bei RT reifen lassen.

Vorteig

- 50 g Wasser kalt
- 100 g Weizenmehl 550
- 0,5 g Hefe

Alles gut verrühren und bei Zimmertemperatur
zugedeckt 12 -14 Stunden reifen lassen. Es ist ein
fester Vorteig.

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 295 g Weizenmehl 550
- 50 g Dinkelmehl VK
- 360 g Kürbispüree
- 16 g Salz
- 10 g Honig
- 1 g Hefe
- 40 g Wasser 30 °C als Bassinage*

Hokkaidokürbis aushöhlen und in kleine Stücke schneiden. Im Backofen bei 160 °C für ca. 40 - 45 Min. weich garen. Anschließend mit dem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Sobald das Kürbispüree abgekühlt ist, alle Zutaten, außer das Wasser in eine Schüssel geben und mit der Maschine für ca. 7 Min. kneten. Es sollte ein relativ fester Teig entstehen, je nachdem wie wasserhaltig das Kürbispüree war.



Eventuell die Bassinage* zufügen und weitere 7 - 8 Min. auskneten.

Den Teig 30 Min. zugedeckt bei RT zur Stockgare stellen.

Anschließend den Teigling auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Eine Bratenschnur in etwas Öl einlegen, damit sie nicht zu sehr am Teig anklebt und im Anschluss damit die Teigkugel wie ein Paket verpacken (siehe Foto) und mit Schluss nach unten in einen Garkorb legen. Den Garkorb luftdicht verschließen.

90 Min. Stückgare bei RT, danach für 12 Std. in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 230 °C O/U Hitze vorheizen.

Den Teigling aus dem Kühlschrank holen,

TT 28 °C

Stockgare
30 Min.

Stückgare
90 Min. bei RT
12 Std. bei 5 °C

O/U Hitze
230 °C - 190 °C
ca. 55 Min.

mäßig
schwaden

vorsichtig aus dem Garkorb nehmen und auf ein Backpapier setzen. Der Schluss ist weiterhin unten.

Das Backpapier mit dem Teigling in den heißen Ofen einschießen, sofort mäßig schwaden und die Temperatur auf 190 °C reduzieren.

Nach 10 Min. den Dampf ablassen und weitere 45 - 50 Min. goldbraun backen.

Brot aus dem Ofen holen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Die Bratenschnüre noch im heißen Zustand durchschneiden und entfernen.

In die Mitte einen kleinen Haselnusszweig oder auch eine Zimtstange stecken und fertig auskühlen lassen.

*Bassinage:

Bassinage wird als Reservewasser bezeichnet, welches beim Brotbacken während dem Knetprozess zurückgehalten wird. So kann man während des Knetens schauen, ob und wie viel Wasser der Teig noch aufnehmen kann, um die richtige Konsistenz zu bekommen.