

Fragen?
fraghorst@fraghorst.de



Almbrot

Die Grundidee für dieses Rezept stammt aus dem Almbachbuch von Lutz Geißler, der dieses Brot dort »Kalchkendk« nennt. Bei meiner Variante wurden die Mehle ausgetauscht, ein Brühstück mit Kaffee ergänzt, ein zweiter Sauerteil eingebunden und die Wassermenge verringert, was dann doch einen großen Unterschied zum Originalrezept ergibt. Mittlerweile habe ich das Brot sehr häufig gebacken. Es ist ein echter Hochgenuss. Eine sehr saftige, elastische Krume und eine sehr angenehme Kruste mit einem wundervollen Aroma. Der Aufwand lohnt sich sehr!

Möglicher Zeitplan für das Almbrot

19:20 Uhr | Sauerteig 1
19:30 Uhr | Vorteig
19:35 Uhr | Sauerteig 2
08:00 Uhr | Brühstück
08:40 Uhr | Hauptteig und Stockgare
09:40 Uhr | Formen und Stückgare in Gärkorb
10:45 Uhr | Backen

Sauerteig 1 | Roggen

180 g Wasser
6 g Salz
180 g Roggen 997 (alternativ R 1150)
35 g Roggensauerteig

Sauerteig 2 | Dinkel mit Lievito-Madre

88 g Wasser
2 g Salz
112 g Dinkel Vollkorn
32 g Lievito Madre

Vorteig (sehr fest) mit Weizen-Vollkorn

70 g Wasser
0,3 g Frischhefe
120 g Weizen Vollkorn

Brühstück mit bereits gebackenem Brot

40 g Aromabrot (getrocknet, geröstet, gemahlen)
8 g Salz
93 g Kaffee heiß

Literaturtipp

Ich liebe das Almbachbuch von Lutz Geißler! Es ist eines der besten Backbücher, die ich kenne. Für mich unverzichtbar ...



Hauptteig

100 g Wasser
160 g Roggen R2500 (aus Österreich oder 1150)
160 g Weizen W700 (aus Österreich oder 550)
Brühstück
15 g Rübensirup
Sauerteig 1
Sauerteig 2
Vorteig
+ Bassinage abhängig von der Konsistenz

Zubereitung

Die Sauerteige und den Vorteig gut 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Brühstück sollte mindestens eine halbe Stunde ziehen.
Alle Zutaten gut vermischen und darauf achten, dass sich keine Mehlnester bilden. Den Hauptteig ca. eine Stunde im Topf ruhen lassen. Danach mit etwas Mehlzugabe formen und in ein mit Hartweizengrieß, Brotgewürz und Roggenmehl bemehltes Leinentuch in ein Gärkörbchen legen. Dann ca. eine Stunde abgedeckt reifen lassen. Ofen mit Gusstopf auf 250° C vorheizen. Mit einem zugeschnittenen Backpapier den Teigling in den Topf heben. Fallend auf 210°C für 40 Minuten mit Deckel backen. Dann noch einmal 20 Minuten ohne Deckel.
Guten Appetit wünscht Horst | fraghorst.de

