Pfälzer Krustenbrot

Dieses Brot hat mich aus dem Buch ›**Heimatbrote**‹ von Dr. med. Björn Hollensteiner (Der Brotdoc) besonders angelacht.
Dieses Rezept unterscheidet sich nur geringfügig durch eine verringerte Wassermenge, die halbierte Hefemenge und etwas modifizierte Gehzeiten vom Original des Brotdocs.
Besonders positiv wirkt sich der zweistufig geführte Sauerteig und das sensationelle Bio-Roggenmehl Type 1150 der Adler-Mühle vom Kaiserstuhl aus. Das Roggenmehl hat einen sehr cremigen und geschmeidigen Charakter, was sich gepaart mit dem hellen Weizenmehl im Geschmack dieses phantastischen Brotes widerspiegelt.
Tipp: Wer tolle Brotbücher liebt, sollte sich das Heimatbrotebuch vom Brotdoc auf jeden Fall zulegen!

Sauerteig 1

40 g Wasser (warm)
65 g Bio-Roggen 1150 (alternativ R 1370)
5 g Roggen-Anstellgut

Sauerteig 2

Sauerteig 1
100 g Wasser (warm)
100 g Bio-Roggen 1150 (alternativ R 1370)

Hauptteig

277 g Wasser (warm)
Sauerteig 2
165 g Bio-Roggen 1150 (alternativ R 997)
325 g Bio-Weizen 550 (alternativ W 1050)
14 g Salz
3 g Hefe

Link zum Heimatbrote-Buch

Zeitplan

Vortag
20:25 Uhr | Sauerteig 1
Backtag
08:30 Uhr | Sauerteig 2
11:30 Uhr | Hauptteig (anschließend Teigruhe)
12:45 Uhr | Stückgare/Formen und in Gärkorb
14:10 Uhr | Backen im Topf (250° › 210° C)
15:11 Uhr | Brot auf Rost auskühlen lassen

Zubereitung

Den Sauerteig anmischen und vor dem Austrocknen schützen und über Nacht bei Raumtemperatur (bei 21° C ca. 12 Stunden ziehen lassen).
Den Sauerteig 2 anmischen und abgedeckt 3 Stunden reifen lassen. Anschließend für den Hauptteig alle Zutaten in der Knetmaschine zu einem elastischen Teig mischen (8 Minuten langsam, 1 Minute Stufe 2).
Nach 75 Minuten mit wenig Mehlzugabe formen und in mit Roggenmehl bemehltes Leinentuch in ein Gärkörbchen legen (Schluss oben). Dann ca. 1,5 Stunden abgedeckt reifen lassen (Stückgare).
Ofen mit Gusstopf auf 250° C vorheizen. Mit einem zugeschnittenen Backpapier den Teigling in den Topf heben und zuvor ein großes S einschneiden. Fallend auf 210° C für 25 Minuten mit Deckel backen – dann noch einmal 36 Minuten ohne Deckel. Alternativ auf einem Backstein oder Backstahl mit Dampf backen.
Ihr werdet mit einer super fluffigen Krume sowie einer grandios aromatischen und knusprigen Kruste belohnt! Ein tolles Brot!

Guten Appetit wünscht euch
Horst | fraghorst.de