Maroni-Brot

Herbstliches Weizenbrot mit Dinkelvollkornanteil, Esskastanien und Apfelmost

© 2024 Backschule Lieblingsbrot

Zutaten für 1 Brot (ca. 1200 g)

Am Vortag

Für den Hauptteig

- 470 g Weizenmehl 550
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 400 g Wasser (Raumtemperatur, ca. 20 °C)
- 100 g Apfelmost (herb)
- 14 g Salz
- 3 g Frischhefe
- 20 g Anstellgut (muss nicht unbedingt aufgefrischt sein)
- 100 g Esskastanien (im Ofen geröstet oder verzehrfertig vakuumiert)

OVERNIGHT-BREAD

★ *Lange Teigruhe* ★
★ *Wenig Aufwand* ★
★ *Viel Geschmack* ★
★ *Hohe Flexibilität* ★

Bitte beachten: *Overnight-Breads haben viele Pluspunkte. Die lange Teigruhe bringt aber auch manche Herausforderung mit sich. Deshalb empfehlen wir euch den Blog-Beitrag auf unserer Website zum Thema Overnight-Breads. Hier erfahrt ihr alles, was ihr wissen müsst, damit euch dieses Rezept perfekt gelingt!*

Zubereitung

Anstellgut muss nicht aufgefrischt werden!

© 2024 Backschule Lieblingsbrot

Am Vortag

Für den **Hauptteig** werden zunächst das Wasser und der Apfelmost in eine Schüssel gegeben und die Hefe wird darin aufgelöst. Danach werden die restlichen Zutaten (bis auf die Esskastanien) hinzugefügt. Alles wird nun mit den Händen zu einem homogenen Teig vermischt und dann von Hand zu einem mittelfesten Teig geknetet. Alternativ werden die Zutaten auf kleinster Stufe der Küchenmaschine vermischt (ca. 4 Minuten) und dann auf zweiter Stufe etwa 5 Minuten geknetet. Zum Schluss werden die Esskastanien mit einer Gabel fein zerdrückt und ebenfalls untergemischt (von Hand oder auf erster Stufe der Küchenmaschine).

Nun ruht der Teig abgedeckt im Kühlschrank (ca. 6 °C) für ungefähr 12 Stunden. Er sollte sich dabei um die Hälfte seines Ausgangsvolumens vergrößern (allerdings nicht verdoppeln).

Nach einer Stunde und nach zwei Stunden wird der Teig gedehnt und gefaltet. Dafür wird der Teig mit nassen Händen von vier Seiten nach oben „aufgezogen“ und nach innen geklappt.

Am Backtag

Nach dieser langen, kalten **Stockgare** wird der Teig vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche gegeben, von oben ggf. leicht bemehlt und dann leicht entgast. Dafür wird er mit den Fingern vorsichtig etwas plattgedrückt.

Nun wird der Teigling geformt bzw. „aufgearbeitet“: Dafür wird der Teig von außen rundherum straff nach innen gezogen und danach ggf. nochmals umgedreht und „rundgewirkt“. Je nach Form des Gärkörbchens und des Topfs wird der Teigling anschließend noch länglich eingerollt.

3

Danach wird der Teigling ins Gärkörbchen gelegt und abgedeckt, die Naht des Teiges (der sogenannte „Schluss“) liegt dabei oben.

Jetzt schließt sich noch die **Stückgare** an, hierfür ruht der Teigling für ca. eine weitere Stunde bei Raumtemperatur.

In der Zwischenzeit wird der Ofen mitsamt dem Topf (inkl. Deckel) für mindestens 30 Minuten auf 250 °C Ober-/Unterhitze aufgeheizt. Bei Keramiktöpfen empfiehlt sich das gleichzeitige Aufheizen eines Backsteins, bei gusseisernen Töpfen ist dies nicht notwendig.

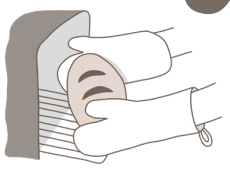
Sobald sich der Teigling ungefähr um die Hälfte seines Ausgangsvolumens vergrößert (nicht verdoppelt) hat, kann er in den Ofen eingeschossen werden. Dazu wird die Abdeckung vom Gärkörbchen entfernt, ein zurechtgeschnittenes Backpapier (oder idealerweise zurechtgeschnittene Dauerbackfolie) wird vorsichtig von oben draufgelegt und der Teigling darauf gestürzt. Die Naht bzw. der „Schluss“ kommt damit unten zu liegen.

Nun wird der Teigling tief eingeschnitten (Schnitttiefe 2 bis 3 cm), je nach Topfform über Kreuz (runde Töpfe) oder längs (bei länglichen Töpfen). Mithilfe des Backpapiers wird der Teigling vorsichtig in den heißen Topf befördert, der Topfdeckel wird verschlossen.

© 2024 Backschule Lieblingsbrot

4

Nun wird der Topf in den Ofen gestellt und die Temperatur wird auf 230 °C abgesenkt. So bäckt das Brot nun für insgesamt 60 bis 70 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad); nach 50 Minuten wird der Deckel abgenommen, sodass das Brot noch bis zum Ende der Backzeit ohne Deckel weiterbacken kann. Nach dem Backen sollte das Brot auf einem Gitterrost gut auskühlen und frühestens nach einer Stunde angeschnitten werden.



Tipp: Sollte die lange Reifezeit des Teiges im Kühlschrank zu zeitlichen Schwierigkeiten führen (wenn beispielsweise das Ende der Stockgare just mitten in die Nacht fallen sollte) dann kann die Reifezeit auch verkürzt werden, indem der Teig schon früher aus dem Kühlschrank geholt wird und bei Raumtemperatur weiterreift.

Mit dem Formen des Teiges sollte auch hier begonnen werden, sobald er sich um die Hälfte seines Ausgangsvolumens vergrößert (allerdings nicht verdoppelt) hat.

Variante ohne Sauerteig

Bei diesem Rezept kann die relativ geringe Menge Anstellgut einfach weggelassen werden. Je nach Geschmack kann das Wasser im Hauptteig ganz oder anteilig durch Buttermilch, Kefir o.Ä. ersetzt werden.

Gesamtzutaten „Bergkruste“

- 470 g Weizenmehl 550
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 400 g Wasser
- 100 g Apfelmost (herb)
- 14 g Salz
- 3 g Frischhefe
- 20 g Anstellgut (nicht aufgefrischt)
- 100 g Esskastanien

NOTIZEN

© Copyright 2024 Backschule Lieblingsbrot – Alle Inhalte, insbesondere Videokurse, Texte, Fotografien, Grafiken und weitere Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschließlich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Julia Peylo (Backschule Lieblingsbrot).