

RUSTIKALES BAGUETTE MIT ROGGEN UND KAMUT

Zutaten für 2 Baguette:

Zeitaufwand: ca. 4 h

300 g Roggenmehl (Type 960)

200 g Kamutmehl

140 g Sauerteig*

10 g Hefe

10 g Salz

30 g Leinsamen

330 ml lauwarmes Wasser

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Brotteig kneten. Die Teigschüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und für ca. 1 1/2 bis 2 Stunden gehen lassen. Ich stelle meinen Brotteig dafür gerne in meine Wärmeschublade, auf die niederste Temperaturstufe.
2. Wenn der Teig auf das Doppelte aufgegangen ist nochmal kurz durchkneten und zwei Baguette Stangen formen. Das geformte Brot für ca. 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen. Mit einem scharfen Messer kleine Schnitte in die Baguette schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und im Anschluss im Backrohr bei 180°C für ca. 30 Minuten backen.

friedarosa's Tipp:

Da ich einen Kombidämpfer besitze backe ich mein Brot immer mit der Stufe „Brotbacken“. Es wird dabei etwas Dampf erzeugt und das Brot erhält Feuchtigkeit, wird außen knusprig und innen schön weich. Wenn du keinen Dampfgarer zu Hause hast, kannst du auch eine kleine Schüssel Wasser auf den Boden von deinem Backofen stellen. Schon hast du deine eigene Dampffunktion.

Du bist dir nicht sicher ob dein Brot schon fertig gebacken ist? Mache einfach die Klopfprobe: Wenn dein Brot „hohl“ klingt, wenn du auf den Boden klopfst, ist es fertig.

SAUERTEIG SELBST GEMACHT

Zutaten für ca. 400 g Sauerteig:

Zeitaufwand: ein paar Minuten über 4 Tage

Tag 1: 50 g Mehl + 50 g Wasser + 24h Ruhezeit

Tag 2: 50 g Mehl + 50 g Wasser + 24h Ruhezeit

Tag 3: 50 g Mehl + 50 g Wasser + 24h Ruhezeit

Tag 4: 50 g Mehl + 50 g Wasser + 12-24h Ruhezeit

Tag 5: Backtag :-)

Verrühre jeweils 50 g Mehl mit 50 g Wasser in einer Schüssel oder einem Glas über vier Tage. Die Schüssel bzw. das Glas abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen und jeweils für 24 Stunden rasten lassen. Wichtig ist, dass du bei deinem Sauerteig sehr sauber arbeitest. Dein Sauerteig fängt dann an ab dem 2. Tag Bläschen zu bilden und leicht säuerlich zu riechen. Du erhältst in Summe ca. 400 g Sauerteig. An Tag 5 kannst du deinen Sauerteig dann schon zum Brotbacken verwenden. Wenn du ihn erst später verarbeiten möchtest, einfach verschlossen in den Kühlschrank stellen, dort hält er ein paar Wochen.

Du kannst deinen Sauerteigansatz ewig weiterverwenden, wenn du ihn auch gut „fütterst“. Ich füttere meinen Sauerteig, nachdem ich eine Menge entnommen habe, einmal in der Woche bzw. alle zwei Wochen (je nachdem wie oft ich damit backen möchte) mit je 80 g Mehl und 80 g Wasser. Lasse ihn für 12-24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen und entweder backe ich dann gleich am nächsten Tag Brot oder ich stelle ihn retour in den Kühlschrank und backe dann aber in den nächsten Tagen damit. So aktiviere ich die Bakterien in meinem Sauerteig und mein Brot geht wieder schön auf.

Übrigens: wenn Sauerteig schlecht wird, bildet sich Schimmel. Also dann bitte nicht mehr verwenden und einen neuen Sauerteig ansetzen.

Gutes Gelingen!

Deine friedarosa