



**Ach, wenn unser geliebter Märchenkönig wüßte**, welch köstliches Brot jeden Tag zehntausendfach in Deutschland unter seinem Namen verkauft wird: Der **König Ludwig-Laib**.

Es handelt sich um eine Backmischung für Bäckereien und Hobbybäcker, in denen Mehlbehandlungsmittel, Emulgatoren und Enzyme Hand in Hand getreulich dafür sorgen, daß das Brot saftig und lange haltbar ist.

Der Name ist geschützt, deshalb nenne ich meine Nachschöpfung **Neuschwanstein-Brot**.

Ob Ludwig II. wohl stolz auf dieses Brot wäre? Sicherlich wäre er etwas indigniert, daß diese Backmischung nur mit DLG-Silber ausgezeichnet wurde – Gold würde weit besser zu ihm passen...

Natürlich fragt sich der historisch Interessierte, was dieses Brot mit König Ludwig zu tun hat. Damals waren weder Dinkel noch Malz in Backwerk sehr verbreitet, und all die Zusatzpulverchen gab es damals noch gar nicht. Außerdem hätte er wohl wenig Freude an diesem Brot gehabt: Es ist sehr knusprig, doch des Königs Zähne waren zu schlecht, als daß er es mit königlichem Genuß hätte verspeisen können.

Dem literarisch Interessierten fällt in dem Zusammenhang natürlich sofort Oskar Maria Graf ein, der schon als Schuljunge für seinen Vater, den Bäcker Max Graf in Berg am Starnbergersee, frühmorgens Brot ausfahren mußte und dabei sogar einmal dem König in seiner Kutsche begegnet ist. Max Graf sollte kurz nach seiner Niederlassung in Berg das Schloß mit seinen besonders weichen, zahngerechten Brötchen beliefern und dafür den Hofbäckertitel erhalten – doch Max Graf hat dies abgelehnt... dies wird demnächst einmal ein netter, kulturhistorischer Beitrag in meinem Blog...

Sowohl Farbe als auch Geschmack des König Ludwig-Laibes habe ich nach einigen Backversuchen sehr gut getroffen, allerdings ist meine Krume lockerer, und der Geschmack hat weitaus mehr Tiefe. Das Brot ist saftig, hält lange auch ohne Zusatzstoffe und hat ein angenehmes Säure-Süße-Verhältnis.

### **Gesamtzutaten** (für ca. 1 kg Brot)

- 395 g Wasser
- 115 g Traubensaft rot
- 14 g Anstellgut (Roggen)
- 135 g Roggenmehl 1370
- 40 g Dinkelschrot (fein bis mittel)
- 165 g Roggenmehl 997
- 250 g Dinkelmehl 630
- 30 g Dinkelmehl Vollkorn
- 7 g Roggenmalz (enzymaktiv)
- 35 g Gerstenmalz (enzymaktiv)
- 14 g Meersalz
- 8 g Hefe

**Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

**Tag 1 – 18:00**

**Sauerteig**

- 135 g handwarmes Wasser
- 135 g Roggenmehl 1370
- 14 g Anstellgut (Roggen)

Verrühren und 14 Stunden abgedeckt bei 24°C stehen lassen.

**Koch-/Brühstück**

- 95 g Wasser
- 40 g Dinkelschrot (fein bis mittel)

Zusammen aufkochen, unter ständigem Rühren 2–3 Minuten köcheln lassen und abgedeckt bis zum nächsten Tag abkühlen lassen.

**Tag 2 – 8:10**

**Hauptteig**

- Sauerteig
- Kochstück
- 165 g Wasser, warm
- 115 g Traubensaft rot
- 165 g Roggenmehl 997
- 250 g Dinkelmehl 630
- 30 g Dinkelmehl Vollkorn

Verkneten und 60 Minuten quellen lassen.

**Tag 2 – 9:15**

- 7 g Roggenmalzmehl (enzymaktiv)
- 35 g Gerstenmalzmehl (enzymaktiv)
- 14 g Meersalz
- 8 g Hefe

6 Minuten langsam, dann 3 Minuten schnell kneten. 15 Minuten Teigruhe.

**Tag 2 – 9:45**

Den Teig jeweils längs und quer dehnen und falten („stretch & fold“). 15 Minuten Teigruhe.

**Tag 2 – 10:00**

Den Teig wiederum doppelt dehnen und falten, 15 Minuten ruhen lassen.

**Tag 2 – 10:15**

Zu einem Laib wirken und mit dem Schluß nach unten in einen Gärkorb legen. 45 Minuten bei guter Raumtemperatur gehen lassen.

**Tag 2 – 11:00**

Bei 240°C einschließen.

**Tag 2 – 11:05**

Jetzt erst kräftig schwaden.

**Tag 2 – 11:15**

Entschwaden, den Ofen auf 200°C zurückschalten und das Brot 45 Minuten fertig backen.