

Platz 1 (2): Brot doc – Sauerteig-Pide mit Altbrot (8,77 Punkte)



Hervorragender Geschmack, durch Sauerteig und Altbrot besonders aromatisch. Die Oberfläche wird nur mit Wasser besprüht, deshalb keine ganz so schöne Bräunung, aber die Saaten halten hier am besten. Die Autolyse ist nach meinen Erfahrungen nicht notwendig, doch teile ich sie wie im Originalrezept mit.

Gesamtzutaten (für 3 Brote à 330 g)

- 490 g Wasser
- 13 g Anstellgut (Weizen)
- 65 g Altbrot (gemahlen)
- 285 g Weizenmehl Tipo 0 (oder Manitoba)
- 310 g Weizenmehl 550
- 5,5 g Hefe
- 11 g Honig
- 13 g Salz
- Sesam / Kreuzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – ca. 19:00

Sauerteig

- 200 g Wasser, 45°C
- 13 g Anstellgut (Weizen)
- 65 g Altbrot (gemahlen)
- 65 g Weizenmehl Tipo 0 (oder Manitoba)

Vermengen und 12–14 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Tag 2 – 8:15

Hauptteig

- Sauerteig
- 290 g Wasser (ggfs. anfangs weniger)
- 11 g Honig
- 220 g Weizenmehl Tipo 0 (oder Manitoba)
- 310 g Weizenmehl 550

3 Minuten kneten, dann 20 Minuten quellen lassen (Autolyse). Tip vom Doc: Wer ausschließlich Weizenmehl 550 verwendet, behält zunächst sicherheitshalber etwa 40 g Wasser zurück und knetet dieses erst nach der Autolyse schluckweise unter.

Tag 2 – 8:40

- 13 g Salz
- 5,5 g Hefe

hinzufügen. Den Teig 5 Minuten langsam, dann 8 Minuten schnell kneten. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Tag 2 – 9:25

Den Teig dehnen und falten (stretch & fold), wiederum 30 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 9:55

Den Teig wiederum dehnen und falten und 30 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 10:25

Nochmals den Teig dehnen und falten. 30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 10:55

Den Teig in drei Teile teilen, vorsichtig zu Kugeln wirken, ohne den Teig zu entgasen. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Tag 2 – 11:15

Die Teiglinge werden jetzt nacheinander wie oben beschrieben geformt, mit Wasser eingesprüht, mit Sesam und ggfs. Kreuzkümmel bestreut und gebacken.

Brot doc gibt eine Backzeit von 15–18 Minuten bei 280°C an, bei mir dauerte es nur 10 Minuten.

Denjenigen, die die fertigen Fladen vor dem Backen nochmals etwas ruhen lassen, empfehle ich bei diesem Rezept, die Brote bereits sofort nach dem Formen einzusprühen und mit Sesam zu bestreuen, damit dieser etwas quellen kann.