



Für dieses Brot verwenden wir Pflaumen in ihrer größtmöglichen Geschmacksintensität: Als Pflaumenketchup oder -mus. Stundenlang eingekocht, holt Ihr das Meiste aus den ja nicht gerade hocharomatischen Früchtchen heraus. Trotzdem ist der Pflaumengeschmack im fertigen Brot recht dezent – und meine Hoffnung, die Farben zu erhalten, hat sich zerschlagen. Das Brot hat eine angenehme Säure und nur leichte Süße, durch den Ingwer einen leicht scharfen Akzent, und die Nüsse bieten etwas zum Beißen. Das Pflaumenbrot paßt zu allen Aufstrichen und Belägen, besonders gut zu Käse und Griebenschmalz.

Wer Walnüsse oder Ingwer nicht mag, läßt es einfach weg. Den Ingwer habe ich fein gewürfelt (ca. 4 mm) und mit etwas Wasser einige Minuten in der Pfanne geköchelt, bis die Flüssigkeit verdampft war. Wer ungern auf Ingwerstückchen beißt, raspelt ihn einfach. Man kann auch fein geschnittene Dörripflaumen zum Teig geben, was allerdings beim Verarbeiten und dann im Gebiß recht klebrig ist.

Pflaumenketchup ist eine tolle Alternative zu Tomatenketchup, vor allem, wenn die Bäume sich so wie heuer unter der Last der Pflaumen biegen. Man kann ihn in Gläser einwecken, dann hält er etwa ein Jahr.

Pflaumen oder Zwetschgen halbieren, zusammen mit Zwiebeln oder Schalotten, Balsamico-Essig, etwas Zucker und Salz sowie Gewürzen und weiteren Zutaten nach Wahl mehrere Stunden einkochen, bis eine ketchupartige Konsistenz entsteht. Ich habe noch Ingwer dazugetan, Orangensaft, verschiedene Gewürze, etwas frische Chilischote. Ein exaktes Rezept kann ich gar nicht benennen, weil ich es immer nach gusto mache. Statt des Ketchups könnt Ihr auch Pflaumenmus verwenden und ganz nach Wunsch noch Gewürze in den Teig tun.

Gesamtzutaten (für 2 Pfundlaibe = 1 kg Brot)

- 315 g Wasser
- 18 g Anstellgut (Roggen)
- 140 g Roggenmehl Vollkorn
- 290 g Dinkelmehl 630
- 145 g Weizenmehl 550
- 6 g Hefe
- 11 g Salz
- 75 g Walnüsse
- 30 g Ingwer (frisch, geschält)
- 150 g Pflaumenketchup oder -mus

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 17:30

Sauerteig

- 175 g Wasser, handwarm
- 18 g Anstellgut (Roggen)
- 140 g Roggenmehl Vollkorn

Vermischen und bei Raumtemperatur oder wärmer 16 Stunden gären lassen.

Nüsse

Die Nüsse in der Pfanne rösten, in ein Schälchen umfüllen, abkühlen lassen und mit 15 g Wasser übergießen. Ab und zu vermengen und abgedeckt quellen lassen.

Mehlkochstück

25 g Dinkelmehl 630 und 11 g Salz mit einem Schneebesen in 125 g kaltes Wasser klümpchenfrei einrühren, unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Masse eindickt. Den Topf von der Herdplatte ziehen, 2 Minuteniterrühren, dann gut abgedeckt abkühlen lassen.

Tag 2 – 9:30

Hauptteig

- Sauerteig
- Mehlkochstück
- 150 g Pflaumenketchup oder -mus
- 6 g Hefe
- 145 g Weizenmehl 550
- 265 g Dinkelmehl 630

6 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. Den Teig beobachten; wird er allzu weich, weil Euer Pflaumenketchup zu viel Wasser enthält, noch etwas Mehl dazugeben.

Währenddessen den Ingwer schälen, in kleine Würfelchen schneiden und mit etwas Wasser in der Pfanne einige Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Alternativ den Ingwer reiben.

Nüsse und Ingwer im Langsamgang oder von Hand unterkneten. 15 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 10:00

Den Teig dehnen und falten („stretch & fold“) und abermals 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 10:15

Den Teig in zwei Teile teilen, nochmals dehnen und falten und zu Laiben wirken. Mit dem Schluß nach oben in mit Stärkemehl bestreuten Teigtüchern in Gärkörben 45 Minuten gehen lassen, bis sie sich flauschig anfühlen.

Tag 2 – 11:05

Die Teiglinge vorsichtig nebeneinander auf ein Backblech kippen, etwas oval formen und mit einem scharfen Messer einmal längs 2-3 cm tief einschneiden. Von dieser Zwetschgenform sieht man zwar nach dem Backen nicht mehr viel, aber mit viel Phantasie... Überschüssiges Mehl abkehren und die Laibe mit Wasser abstreichen.

Tag 2 – 11:10

Bei 250°C einschließen und schwaden.

Tag 2 – 11:25

Den Ofen auf 190°C herunterschalten und 35 Minuten fertig backen. Sofort nach dem Backen nochmals mit dem Bräunwisch abstreichen.