



Nein, das ist kein Guglhupf in Brotform... Allerdings kann man, wenn der Teig in einem Vorversuch zu weich gerät, weil ich mich mit der Teigausbeute verrechnet habe, durchaus noch einen sehr schmackhaften Guglhupf daraus backen, wie meine liebe Backfreundin Monika bewiesen hat: Ich übermittelte ihr falsche Angaben – sie gab beherzt noch Butter, Eier, Zucker und Amarenakirschen dazu – und ab in die Backform.

Dieses Brot wird mit Kakaopulver sowie Bitterschokolade mit 75-prozentigem Kakaoanteil gebacken, es schmeckt also keineswegs süß wie ein Kuchen, sondern ist für alle Aufstriche und Beläge von Nutella bis kräftigem Schinken und Käse sehr gut geeignet. Der Schokoladengeschmack kommt nur unterschwellig zum Tragen, es überwiegen Bitternoten, und im Abgang macht sich die dezente Schärfe der Chilifäden bemerkbar. Wollt Ihr das Brot etwas weniger bitter, nehmt weniger Kakaopulver oder eine Schokolade mit niedrigerem Kakaoanteil. Durch die Beigabe beispielsweise von sehr fein gehacktem Rosmarin oder Lavendelblüten könnt Ihr dem Brot eine noch originellere Note verleihen – aber vorsichtig dosieren!

Jutta, eine weitere liebe Backfreundin aus der Schweiz, war so reizend, mir sehr proteinhaltiges Ruchmehl aus der „Mahlstube Maisprach“ mitzubringen, das ich erstmals für dieses Brot eingesetzt habe. Dieses Mehl bindet sehr viel Wasser, somit konnte ich ein Rezept für ein besonders saftiges und lange frisch haltendes Brot entwickeln. Solltet Ihr Euch unsicher sein, wieviel Eiweiß Euer Mehl enthält, so nehmt für den Autolyseteig zunächst weniger Wasser und gebt lieber gegen Ende des Knetvorganges schluckweise noch etwas kaltes Wasser dazu. Sonst geht es Euch wie Monika, und Ihr müßt aus dem Teig einen Guglhupf backen...

Gesamtzutaten (für 2 Laibe à 500 g)

- 520 g Wasser
- 11 g Anstellgut (Weizen)
- 0,8 g Hefe
- 413 g Ruchmehl (kleberstark)
- 50 g Roggenmehl 1370
- 40 g Sesamsaat
- 10 g Salz
- 18 g Kakaopulver (kein Kakaotrunk)
- 75 g Bitterschokolade 75%
- 1,5 g Chilifäden (ersatzw. Pulver)
- 22 g Honig
- 1,5 g Rosmarin (falls gewünscht)

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr – wer kein Frühaufsteher ist, verschiebt einfach alles nach hinten)

Tag 1 – 14:00 Vorteig

- 145 g Wasser, kalt
- 145 g Ruchmehl
- 0,4 g Hefe

Vermengen und 16 Stunden bei Kellertemperatur (ca. 12–14 °C) stehen lassen. Oder aber den Vorteig 1 Stunde anspringen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Sauerteig

- 110 g Wasser, lauwarm
- 11 g Anstellgut (Weizen)
- 50 g Roggenmehl 1370
- 50 g Ruchmehl

Vermengen und 16 Stunden bei guter Raumtemperatur (20–24 °C) gären lassen.

Quellstück

40 g Sesamsaat in der Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und mit 15 g Wasser vermischen. Abgedeckt quellen lassen.

Mehlkochstück

Mit einem Schneebesen 18 g Ruchmehl und 10 g Salz in 90 g kaltes Wasser einrühren, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und noch 1–2 Minuten weiterrühren. Abgedeckt abkühlen lassen.

Tag 2 – 6:05 Autolyse

- Vorteig
- Sauerteig
- 145 g Wasser
- 200 g Ruchmehl

Verkneten und 45 Minuten ruhen lassen. Ggfs. zunächst weniger Wasser verwenden. Mittlerweile die Chilifäden etwas kleiner schneiden und in 15 g Wasser einweichen. Ggfs. Rosmarin, Lavendelblüten o.a. sehr klein hacken. Die Schokolade fein reiben.

Tag 2 – 6:55 Hauptteig

- Autolyseteig
- Mehlkochstück
- Quellstück
- 0,4 g Hefe
- 75 g geriebene Schokolade
- 18 g Kakaopulver
- Chilifäden mit Einweichwasser, ggfs. Rosmarin o.a.
- 22 g Honig

4 Minuten langsam, dann 10 Minuten schnell kneten. Es entsteht ein weicher, dennoch elastischer und etwas klebriger Teig. 30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 7:45 Den Teig mehrfach dehnen und falten („stretch & fold“), bis er eine gewisse Stabilität erreicht hat. 30 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 8:15 Den Teig wiederum dehnen und falten, 30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 8:45 Den Teig letztmals dehnen und falten und 30 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 9:15 Zwei Gärkorbchen mit (gut mit Stärkemehl bepuderten) Teigtüchern auslegen. Den Teig in zwei Teile teilen, vorsichtig zu Laiben wirken, ohne den Teig zu entgasen, mit Ruchmehl bestreuen und mit dem Schluß nach oben in die Gärkörbe legen. Die Tuchecken darüberklappen und die Körbe in Plastiktüten für 1¼ Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 11:10 Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und mehrfach ca. 1–1,5 cm tief einschneiden. Bei 250 °C ohne Schwaden einschießen.

Tag 2 – 11:13 Erst jetzt leicht schwaden. Nach einigen Minuten entschwaden.

Tag 2 – 11:25 Nach insgesamt 15 Minuten Backzeit den Ofen auf 200 °C herunterschalten und 35 Minuten fertig backen.