



Da wird sich die Edelkastanie aber freuen, wurde sie doch zum „Baum des Jahres“ 2018 gekürt... Grund genug also, deren Früchte bzw. Nüsse zu ehren, indem wir sie verbacken. Was ich bislang so an Kastanien-Brotten kennengelernt habe, fand ich eher traurig und diesem stolzen Baum, der uns seine Früchte schenkt, wenig würdig: Trocken, mehlig, bröselig, kaum nach Maronen schmeckend...

Da ich immer versuche, möglichst viel an Geschmack aus den Zutaten herauszuholen, verwende ich die Maronen als Mehl, als Püree und als Würfelchen. Die Kastanien besitzen keinen sehr starken Eigengeschmack, und so setze ich weitere Aromen ein, welche den Kastaniengeschmack im besten Fall ergänzen und zusätzlich herauskitzeln sollten: Espresso, würzigen Honig und Vanille, wobei hier eine feine Austarierung zwischen den Zutaten notwendig war. Immerhin hat jeder zweite meiner Testesser, die ich unvoreingenommen probieren und raten ließ, was für ein Brot dies sei, tatsächlich auf Kastanien getippt – und die anderen, denen ich das Rätsel löfnete, meinten „Ach stimmt, jetzt wo Du’s sagst...“

Es ist kein bröseliges, sondern ein sehr saftiges Brot entstanden, das eine angenehme Süße aufweist. So paßt es natürlich zu süßen und säuerlichen Aufstrichen, sehr gut zu Käse und zu würzigen Schinken.

Im Anschluß an das Rezept findet Ihr (nur in der Online-Version) noch Hinweise zum verwendeten Ruchmehl, zum Garen der Kastanien, zum Unterschied zu fertig gegart gekauften Vakuum-Kastanien sowie als Bastelbogen eine Kastanienblatt-Schablone zum Ausdrucken und Ausschneiden.

Gesamtzutaten (für gut 1 kg Brot)

- 425 g Wasser
- 160 g Milch
- 30 g Espresso
- 65 g Roggenmehl 997
- 340 g Ruchmehl
- 50 g Kastanienmehl
- 8 g Anstellgut (Roggen)
- 5,3 g Hefe
- 200 g Kastanien (gegart, geschält)
- 1 Vanilleschote
- 25 g würzigen Honig (z.B. Thymian)
- 11 g Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 16:30 Sauerteig

- 75 g Wasser, lauwarm
- 8 g Anstellgut (Roggen)
- 65 g Roggenmehl 997

Vermengen, 15 Stunden bei guter Raumtemperatur (20–24 °C) gären lassen

Vorteig

- 150 g Wasser
- 0,3 g Hefe
- 150 g Ruchmehl

Vermischen, 15 Stunden bei eher kühlerer Raumtemperatur (14–16 °C) stehen lassen

Kastanien & Mehlkochstück

- 160 g Milch
- 80 g vorgekochte Kastanien, in grobe Stücke gebröselt
- 1 Vanilleschote, das herausgeschabte Mark und die leere Schote

Auf kleiner Flamme zugedeckt 45 Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen, bis die Kastanienstücke sehr weich sind. Die Milch sollte weitgehend von den Kastanien aufgesogen sein. Ist dies nicht der Fall, noch einige Minuten ohne Deckel weiterköcheln lassen

Mittlerweile die übrigen 120 g Kastanien in Würfel von ca. 5 mm schneiden. Einen starken Espresso zubereiten (30 g)

Die Kastanien-Milchmasse etwas abkühlen lassen, die Vanilleschote herausnehmen und die Masse in einen Mixbecher umfüllen. 25 g Honig und den Espresso dazugeben. Fein pürieren

200 g kaltes Wasser in den Topf geben und 50 g Kastanienmehl sowie 11 g Salz mit einem Schneebesen klümpchenfrei einrühren. Unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse andickt. Den Topf vom Herd ziehen und eine Minute weiterrühren. Das Kastanienpüree und die -würfelchen dazugeben, untermengen und über Nacht abgedeckt abkühlen lassen.

Tag 2 – 7:40 Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- Kastanienpüree / Mehlkochstück / Kastanienwürfel
- 5 g Hefe
- 190 g Ruchmehl

4 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. 30 Minuten Teigruhe

Tag 2 – 8:25 Den Teig mehrfach dehnen und falten („stretch & fold“), 30 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 8:55 Einen Gärkorb mit einem mit Stärkemehl bepuderten Teigtuch auslegen. Den Teig zu einem straffen Laib wirken, mit Ruchmehl bestreuen und mit dem Schluß nach oben in den Gärkorb legen. Mit Frischhaltefolie umhüllt für 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Die Schablone (so gewünscht) ausdrucken und ausschneiden.

Tag 2 – 11:00 Den Teigling auf ein Backblech stürzen, das Mehl mit dem Mehlbesen abkehren. Den Laib mit dem Bräunwisch mit Wasser abstreichen, die Schablone auflegen und etwas andrücken. Den Laib mit einem feinen Sieb mit Mehl bepudern, die Schablone vorsichtig abziehen. Den Teigling sternförmig entlang der „Blattrippen“ einschneiden. Bei 250 °C einschießen.

Tag 2 – 11:03 3 Minuten nach dem Einschießen schwaden.

Tag 2 – 11:06 Nach weiteren 3 Minuten entschwaden.

Tag 2 – 11:20 Nach insgesamt 20 Minuten Backzeit den Ofen auf 200°C herunterschalten und 40 Minuten fertig backen.