



„Pastinaken hasse ich! Ach, Donald, Donald! In welch entsetzliche Lage hab' ich uns gebracht!“

Wer glaubt, Brotbacken sei bildungsfern (obgleich es ja den Begriff der „Brotkultur“ gibt), wird nun eines Besseren belehrt. Habe den Carl-Barks-Library-Sonderband Dagobert Nr. 9 hervorgekramt und die Comic-Geschichte „Das goldene Vlies“ aus dem Jahr 1955 nachgelesen, in der kongenialen Übersetzung von Madame Dr. Erika Fuchs.

Darin geht es u.a. um einen Kochwettbewerb auf dem Schiff der Harpyien. Onkel Dagobert wird als Schiedsrichter benannt und verabredet heimlich mit der Harpyie Sirene, sie zur besten Köchin zu wählen – doch die serviert ihm einen grauenhaft schmeckenden Pastinakenpudding. „Was hilft's, man muß in den sauren Pudding beißen...“ Dagobert schüttelt es, so schrecklich schmeckt der Pudding, aber versprochen ist versprochen: „Köstlich! Köstlich! Vorzüglich zubereitet, die Pastinaken!“

Wir dagegen müssen nicht lügen, um diesen Satz auf dieses Brot anzuwenden, es schmeckt sehr deutlich nach dieser aromatisch-nussigen Rübe, ist äußerst saftig, auch nach vielen Tagen noch, und meine liebe Freundin Monika meinte: „Achtung! Suchtgefahr!“

Das Brot weist eine deutliche Süße auf, paßt somit ebenso gut zu süßen Aufstrichen wie zu Käse und herzhaften Schinken. Oder, um nochmals auf Monikas Zitate-Fundus zurückzugreifen: „Das Brot alleine, nur mit Butter ist schon eine Delikatesse.“

Gesamtzutaten (für 2 Laibe à ca. 500 g = 1 kg)

- 180 g Wasser
- 310 g Frischmilch
- 20 g Anstellgut (Weizen)
- 4,2 g Hefe
- 175 g Weizenmehl 1050
- 265 g Weizenmehl 550
- 500 g Pastinaken
- 14 g Butter
- 7 g Olivenöl
- 25 g Sesamsaat, schwarz
- 14 g Meersalz
- Abrieb ½ kleinen Bio-Zitrone
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 21:45

Sauerteig

- 180 g Wasser, handwarm
- 20 g Anstellgut (Weizen)
- 175 g Weizenmehl 1050

Vermengen und 11 Stunden bei guter Raumtemperatur gären lassen.

Tag 2 – 7:30

Pastinaken

Die Rüben mit dem Sparschäler schälen, aus den dicken Teilen 185 g Würfelchen (ca. 5–7 mm) schneiden. Die restlichen Pastinaken in Scheiben schneiden.

In einer Kasserolle 14 g Butter und 7 g Olivenöl erhitzen. 120 g der Würfelchen bei guter Hitze goldbraun frittieren und heraus schöpfen. Mittlerweile 310 g Milch erhitzen, die Pastinakenabschnitte und -scheiben darin ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren weich kochen, das dauert je nach Dicke so um die 20 Minuten. In einem Sieb abtropfen lassen und die Milch dabei auffangen, es sollten ca. 90 g sehr aromatisch-süße Milch übrig bleiben, die dem Brot einen tollen Geschmack verleihen wird. Die Pastinaken noch lauwarm pürieren (Zauberstab, Kartoffelpresse oder Küchenmaschine).

Im verbliebenen Fett in der Kasserolle 35 g schwarzen (oder auch normalen) Sesam unter Rühren einige Minuten anrösten, das Pastinakenpüree sowie 14 g Salz darunter rühren, einige Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Die Schale einer halben Zitrone darüberreiben.

Tag 2 – 8:15

Autolyse / Quellphase

- Sauerteig
- 90 g Pastinakenmilch
- 4,2 g Hefe
- 265 g Weizenmehl 550

Mit den Händen zu einem Teig verkneten, welcher noch recht fest ist. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

Tag 2 – 8:50

Hauptteig

Den Autolyseteig und das Pastinakenpüree zunächst mit den Händen verkneten. 4 Minuten langsam, dann 8 Minuten schnell kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Auf langsamer Stufe die frittierten sowie die rohen Pastinakenwürfel unterkneten. 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Tag 2 – 9:20

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

Tag 2 – 9:35

Nochmals dehnen und falten und – richtig geraten – 15 Minuten gehen lassen.

Tag 2 – 9:50

Zu zwei kleinen Laiben wirken. Mit dem Schluß nach oben in Gärkörbe geben, die zuvor mit Teigtüchern ausgelegt wurden. 75 Minuten bei guter Raumtemperatur gehen lassen. Aufgrund des hohen Pastinaken- und somit niedrigen Mehlanteils sollen die Laibe gute Vollgare erreichen.

Tag 2 – 11:10

Die Laibe oval formen, mit dem Bräunwisch abstreichen, nach Belieben mit Sesam bestreuen und einschneiden. Bei 250°C einschließen und schwaden.

Tag 2 – 11:25

Nach 15 Minuten auf 190 °C herunterschalten und 35 Minuten fertig backen.