



Aufgrund der großen Beliebtheit meines Hokkaidobrot gibt es nun ein neues Rezept mit Butternutkürbis und weiteren zunächst ungewöhnlich klingenden Zutaten – es ist ein süßliches Brot entstanden, mit leichtem Kürbisgeschmack und buttriger Note. Es paßt nicht nur zu süßen, sondern auch gut zu kräftigen, pikanten Belägen und Aufstrichen.

In einer Online-Brotbackgruppe angekündigt, schlossen sich spontan etliche Hobbybäckerinnen und -bäcker an und haben – live verbunden durch einen Online-Chat – mit dem Risiko mitgebacken, daß das Brot nichts werden könnte, denn das Rezept habe ich mehr oder weniger spontan und live entwickelt. Es war ein riesiger Spaß, alle waren mit ihren Ergebnissen zufrieden, allerdings haben sich die Tücken offenbart, welche sich alleine schon daraus ergeben können, daß Kürbisse mal mehr, mal weniger Wasser enthalten und der eine diesen mit Umluft, die andere mit Ober-/Unterhitze gegart hat.

Diesen Unwägbarkeiten trage ich in diesem Rezept Rechnung und empfehle, zunächst nur zwei Drittel des Pürees in den Teigkessel zu geben und lieber später, sollte der Teig zu fest werden, noch weiteres Püree unterzukneten. Übriges Püree kann man gut einfrieren oder zu einem Tässchen Suppe weiterverarbeiten.

Der Sesamkrokant ist im fertigen Brot natürlich nicht mehr knusprig, aber bildet doch noch ein i-Tüpfelchen beim Essen. Man kann darauf auch verzichten oder aber einfach 30–50 g Sesam ohne Fett anrösten und über Nacht mit etwas Wasser vermengt quellen lassen und in den Teig tun.

Gesamtzutaten (für gut 1 kg Brot)

- 190 g Wasser
- 650 – 850 g Butternutkürbis (ergibt ca. 350 – 450 g Püree)
- 95 g Roggenmehl 1370
- 240 g Weizenmehl 550
- 195 g Weizenmehl 1050
- 7,5 g Frischhefe
- 100 g Salzkaramellen (Rezept unten)
- 60 g Sesamkrokant (Rezept unten)
- 17 g Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 18:30

Kürbispüree

Kürbis halbieren, Stiel und Blütenansatz entfernen, entkernen und schälen, beispielsweise mit einem Sparschäler. Grob würfeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) 30–45 Minuten garen, bis man mit einer Gabel gut durchstechen kann. Dabei ab und zu den Ofen kurz öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Noch warm mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Es sollte eine relativ feste Masse (ähnlich wie Stampfkartoffeln oder Kloßteig) entstanden sein. Abgedeckt abkühlen lassen.

Tag 1 – 18:45

Sauerteig

- 95 g Roggenmehl 1370
- 95 g handwarmes Wasser
- 10 g Anstellgut (Roggen)

Vermischen und bei Raumtemperatur (besser wärmer) 14 Stunden gären lassen.

Tag 1 – 18:45

Vorteig

- 95 g Weizenmehl 1050
- 95 g handwarmes Wasser
- 1 g Hefe

Vermischen, 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Tag 1 – 21:00

Den Vorteig für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 8:45

Kürbispüree und Krokant

Den Vorteig aus dem Kühlschrank holen. Zwei Drittel des Kürbispürees leicht anwärmen und dabei die Karamellen darin auflösen. Das restliche Püree als Reserve bereitstellen. Sesamkrokant zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit einem Nudelholz zerbröseln.

Tag 2 – 9:00

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Kürbispüree mit Karamellen
- 6,5 g Hefe
- 100 g Weizenmehl 1050
- 240 g Weizenmehl 550
- 17 g Salz

15–20 Minuten langsam kneten. Es soll ein elastischer, relativ fester Teig entstehen. Bei Bedarf noch weiteres Kürbispüree dazugeben. Erst zum Schluß die Sesamkrokantbrösel unterkneten.

Tag 2 – 9:30

30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 10:00

Zu einem Laib wirken und mit dem Schluß nach oben (falls der Laib eingeschnitten werden soll) oder nach unten (für eine wild gerissene Kruste) in einen Gärkorb legen. 60–75 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Tag 2 – 11:00

Bei 240 °C einschließen und schwaden. Den Ofen sofort auf 190 °C zurückschalten. Dabei das Brot regelmäßig besuchen, denn durch den Zuckergehalt kann das Brot leicht zu dunkel werden. Ggfs. auf Alufolie legen und mit Alufolie abdecken. Die Backzeit beträgt 60 Minuten.

Anhang

Auch wenn wir für das Brot nur einen Teil der Salzkaramellen und des Sesamkrokants benötigen, lohnt es sich, gleich mehr herzustellen – die Karamellen naschen sich einfach so weg, ebenfalls der Krokant, welchen man aber auch gut als Topping für verschiedene Desserts einsetzen kann.

Salzkaramell

Das Meersalz schmeckt nicht hervor, verleiht den Karamellen aber einen gewissen Kick.

Zutaten für ca. 500 g

- 365 g Sahne
- 30 g Bourbon-Vanillezucker
- 300 g Zucker
- 3,5 g Fleur de Sel (oder normales Meersalz)
- 30 g Butter

Alle Zutaten bis auf die Butter in einer möglichst geräumigen Pfanne (damit die Masse beim Aufschäumen nicht überläuft) aufkochen, die Hitze reduzieren und so lange leicht köcheln lassen, bis die Masse karamellbraun wird, andickt und beginnt, sich von der Pfanne zu lösen. Das dauert mindestens eine dreiviertel Stunde, ich benötigte sogar 1 ¼ Stunden, da ich lieber mit niedrigerer Hitze arbeite. Dabei immer wieder mit einem Holzspatel umrühren und die Masse vom Boden lösen, vor allem gegen Ende, damit der Karamell nicht zu dunkel wird. Die Masse sollte ungefähr so zäh wie etwas festerer Honig vom Holzspatel laufen.

Mittlerweile zwei Stücke Backpapier in der Größe eines Backbleches herrichten, eines davon auf einer hitzebeständigen Fläche (ggfs. ein umgedrehtes Backblech) ausbreiten.

Die Pfanne vom Herd ziehen und zügig die Butter gut unterrühren. Die Masse unter Rühren noch einige Minuten abkühlen lassen, dann auf das Backpapier gießen. Das zweite Backpapier darüberlegen und vorsichtig mit einem Nudelholz ausrollen, bis die Masse etwa 8–10 mm hoch ist. Das Backpapier entfernen und die Karamellmasse 20–30 Minuten abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer zunächst in 8–10 mm breite Streifen, dann zu Würfelchen schneiden.

Mehrere Stunden lang auskühlen lassen und die Karamellen in einen luftdichten Behälter umfüllen.

Wer will, kann die Masse nach dem Ausrollen mit Fleur de Sel-Flocken, Sesam u.a. bestreuen.

Sesamkrokant

Zutaten für gut 150 g

- 60 g Sesam schwarz (oder hell)
- 30 g Wasser
- 100 g Zucker weiß
- 10 g Butter

Ein Backblech im Ofen auf 200 °C vorheizen. Zwei Stücke Backpapier sowie ein Nudelholz bereitlegen.

Sesam ohne Fett so lange rösten, bis er duftet und leicht zu knacken beginnt. Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Temperatur unter Rühren karamellisieren lassen. Die Masse wird zunächst fest und schmilzt dann wieder. Sobald sie beginnt, braun zu werden, die Butter und den Sesam unterrühren. Sobald der Zucker eine schöne Karamellfarbe angenommen hat, das Blech aus dem Ofen nehmen und umgedreht auf eine hitzebeständige Unterlage legen, ein Backpapier darauf ausbreiten. Die Karamellmasse daraufgießen, das zweite Backpapier auflegen und die Masse sofort mit dem Nudelholz auf einige mm Dicke ausrollen. Das Backpapier vorsichtig entfernen (klebt ein bißchen an) und die Masse noch heiß in Stücke schneiden. Abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Das heiße Backblech dient dazu, daß die Masse nicht sofort erstarrt, sondern sich schöner ausrollen läßt. Zucker zusammen mit etwas Wasser schmelzen zu lassen, empfiehlt sich immer, wenn man Karamell zubereitet, weil der Zucker gleichmäßiger schmilzt und die Gefahr des Anbrennens minimiert wird.