

Christstollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

Italien

* VORTEIG

5 g Hefe
150 ml Wasser (lauwarm)
150 g Weizenmehl Type 1050

* HEFEMISCHUNG

15 g Hefe
125 ml Wasser (lauwarm)

* TEIG

500 ml Eiswasser
300 g Weizenmehl Type 1050
450 g Dinkelmehl Type 630
--es darf experimentiert
--werden!
1 ts Salz

Vorteig (Starter): Die Hefe im Wasser auflösen. Das Mehl einrühren. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat. (Original: 4 Stunden, beim mir: 2 Stunden) Hefemischung: Wenn der Starter fertig ist, die Hefe im Wasser lösen und 10 Minuten stehen lassen. Teig: In die Schüssel einer starken (heavy duty!) Küchenmaschine mit Knethaken geben: -Hefemischung -Eiswasser -Starter -Brotmehl Auf Stufe 1 eine Minute rühren. -Salz zugeben Auf Stufe 2 zwei Minuten rühren. 20 Minuten ruhen lassen. Der Teig muss sehr feucht sein und hält keine Form. Nach der Ruhezeit auf voller Geschwindigkeit (Stufe 3) so lange kneten, bis sich der Teig von der Rändern der Schüssel löst, ca. 12-15 Minuten. Auf Stufe 2 zurückschalten, weitere 5 Minuten kneten. Erstes Gehen: Den Teig in eine große geölte Schüssel geben, abdecken und bei einer Temperatur von ca. 20°C gehen lassen, bis sich sein Volumen verdreifacht hat. (ca. 2-2 1/2 Stunden) Ausformen: Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche schütten, in 2 Teile schneiden. Die Hände gut bemehlen. An 5 Ecken den Teig mit den Händen nach außen ziehen und dann zur Mitte hin einschlagen, dabei die Enden festdrücken und den Teig vorsichtig umdrehen. Zu einem glatten weichen Ball abdrehen. Den Teig in eine flache, längliche Form bringen, bemehlen und auf Backpapier setzen. Zweites Gehen: An einem kühlen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, ca. 1-1 1/2 Stunden. Backen: 20 Minuten vor dem Ende des Gehens einen "Backstein" (Pizzastein) auf die unterste Schiene des Ofens geben und den Ofen auf 225°C vorheizen. Backpapier verwenden oder den Stein mit Maisschrot (oder Grieß?) bestreuen. Wenn kein Backstein vorhanden ist, auf dem Blech backen. Dampf: Für eine bessere Kruste eine Schüssel mit kochendem Wasser auf den Boden des Backofens stellen, bevor man das Brot einschiebt. Das Brot

vorsichtig auf den Backstein bzw. das Blech überführen. Etwa 30 Minuten backen, bis die Kruste braun ist.

Originalrezept verwendet "bread flour"

MM-erfasst und ins Deutsche übertragen von Petra Holzapfel

Quelle: Rezept aus rec.food.baking (adapted from Fine Cooking,

: Dec.95), re-geposted (englisch) in de.rec.mampf von Sigi

: (s.breuer@point.xnc.com) 28.02.97