

Rund ums Gärkörbchen

Frage nach Bedienungsanleitung Gärkörbchen:

Antwort Lutz Geißler:

Du bemehlst deine Gärkörbe und legst dort den geformten Teig hinein. Vor dem Backen kippst du den Teigling aus dem Korb auf dein Blech oder auf den Backstein. Danach fege/bürste ich den Korb meist aus, damit keine Mehreste drin bleiben. Bei weicheren Teigen verwende ich meist Reismehl oder Kartoffelmehl gemischt mit normalem Mehl, dann klebt es nicht so. Es kommt auch aufs Korbmaterial an. Körbe aus Holzschliff kleben nicht so schnell mit Teig zusammen wie Peddigrohrkörbe, außerdem sind erstere ökologischer und preiswerter (z.B. www.brotbackzubehoer.de).

Ob Gärkorb oder Kastenform hängt eigentlich nur von der gewünschten Brotform und den Krusteneigenschaften ab. Freigeschobene Brote (also im Korb gegangen) sind individueller und haben mehr und bessere Kruste als Kastenbrote.

Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie
SWR2011 (nicht mehr im Netz)
<http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von
Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

Zutaten:

Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

Für den Teig:

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alleZutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit

der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min.zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehtenSpitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmaldrehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und aufder zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.