

CRANSCHOROGG- BROT



Zutaten

Sauerteig

20g aktives Roggen-Anstellgut
60g Wasser
60g Roggen-Vollkornmehl

Roggenschrot-Quellstück

100g Wasser, lauwarm
70g Roggenschrot

Cranberry-Quellstück

40g Wasser, lauwarm
80g Cranberries

Hauptteig

140g Roggen-Sauerteig
170g Roggenschrot-Quellstück
120g Wasser, lauwarm
270g Roggenmehl, hell
8g Salz
120g Cranberry-Quellstück
100g schwarze Schokolade,
kleine Stücke

Mir schwebte ein Brot vor, das zwar mit süßen Zutaten ausgestattet wird, aber trotzdem noch die ursprüngliche Handschrift eines reinen Roggenbrotet trägt. Die süß-saure und vielleicht anfänglich unüblich anmutende Kombination der Zutaten kitzelt meiner Meinung nach die Geschmacksnerven ungemein und ist sehr harmonisch. Das Brot lässt sich übrigens - ganz oder bereits in Scheiben geschnitten - auch sehr gut einfrieren und nach Bedarf auftauen. Am Herstellungstag ist es sehr schnell fabriziert und verströmt im ganzen Zuhause einen betörenden Geruch. Viel Spass und Musse beim Nachbacken wünsche ich dir!

Zubereitung

Sauerteig

Abends: das Wasser und das aktive Roggen-Anstellgut in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel sehr gut vermischen. Dann das Roggen-Vollkornmehl zugeben und ebenfalls gut untermischen. Der Teig ist eher fest. Lose bedeckt über Nacht unter der Backofenlampe oder an einem anderen warmen Ort bei ca. 28° - 30° C gären lassen.

Roggenschrot-Quellstück

Abends: 100g lauwarmes Wasser und 70g Roggenschrot in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel gut vermischen. Mit einer Klarsichtfolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Cranberry-Quellstück

Abends: 40g lauwarmes Wasser und 80g Cranberries in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel gut vermischen. Wenn möglich nach einer halben Stunde nochmals durchmengen. Ebenfalls bedeckt über Nacht zusammen mit dem Roggenschrot-Quellstück im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig

Am nächsten Tag: die beiden Quellstücke mindestens 30 Minuten vor dem Zubereiten des Hauptteiges aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich auf Raumtemperatur erwärmen können. Dann die Teigschüssel heiss ausspülen. Das lauwarne Wasser vom Hauptteig in die

Schüssel geben und den über die Nacht gereiften Sauerteig sowie das Roggenschrot-Quellstück mit einem Schwingbesen oder von Hand sehr gut untermischen. Jetzt das helle Roggenmehl und danach das Salz begeben und mit EINER Hand gut verkneten. Roggenteige müssen nicht so intensiv geknetet werden wie weizenlastige Teige. Kurz und gut durchkneten genügt. Danach zuerst die Schoggistückli gut untermischen und dann die gequellten Cranberries vorsichtig „einfalten“. Den Teig 60 Minuten bei 28° – 30°C bedeckt gären lassen.


Formen

Den Teig mit Hilfe der Teigkarte auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den – wenn nötig – bemehlten Händen zu einem länglichen Laib formen/drücken. Mit dem Schluss nach unten in eine Cake- oder Brotform legen und mit einem trockenen Küchentuch bedeckt nochmals 1 Stunde warm gehen lassen. Backofen vorheizen nicht vergessen, am besten mit Backstein.

Einschneiden/Backen

Das Brot mit einem (Bäcker-)Messer wunschgemäß einschneiden und im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 230° mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 45 Minuten bei 200° fertig backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen, wenn du magst mit etwas Puderzucker bestäuben und geniessen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 25 Minuten	ca. 1-2 Stunden
	8-12 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.