

Jörg Schmid
„Das Gomaringer“

Mittwoch, 13. Dezember 2023

Rezept für 2 Brote a ca. 750 g

Zutaten

Für den Weizensauer – Stufe 1

50 g Weizenmehl Type 812
5 g Anstellgut – Weizen
50 ml Wasser warm ca. 40°C

Für den Weizensauer – Stufe 2

100 g Sauerteig Stufe 1
100 g Weizenmehl Type 812
100 ml Wasser warm ca. 40°C

Für den Hauptteig

750 g Gomaringer Type 812
50 g Gomaringer Weizenvollkornmehl
50 g Hartweizenmehl
26 g Salz
2 g Hefe (optional)
2 g Brotgewürz No. I
80 g eingeweichte Semmelbrösel
500 ml Wasser 1
Ca. 200 ml Wasser 2

Zubereitung

1. Für den Sauerteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit 50 ml Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 35-40°C warm sein. Gewünschte Teigtemperatur liegt bei 28°C. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 12 Std. reifen lassen.
2. Für die 2. Sauerteigstufe alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit 100 ml Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 35-40°C warm sein. Gewünschte Teigtemperatur liegt bei 30°C. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 4 Std. reifen lassen.
3. Für den Hauptteig, alle Zutaten zusammen in den Knetter geben und 8 min Langsam und 3 min Schnell laufen lassen. Das 2 Wasser wird dem Teig nach und nach zugeben
4. Den Teig in eine Wanne geben und 1 Std bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
5. Anschließend den Teig in 2 gleich große Stücke teilen, rund und lang stoßen und in eine Holzschliffform geben. Die Formen abdecken und bis zur $\frac{3}{4}$ Gare im Raum stehen lassen.
6. Nun die Formen über Nacht, abgedeckt in den Kühlschrank.
7. Am folgenden Tag, die Teiglinge aus dem Kühlschrank direkt auf einen Holschießer drehen und mit einem schrägen Schnitt versehen und auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen bei 280°C Ober-/Unterhitze schieben und leicht bedampfen.
8. Nach ca. 10 min den Ofen auf 250°C zurückdrehen.

Backzeit: 30-35 min.

Backtemperatur: 280°C fallend auf 250°C