

Sauerteig-Schwarzbier-Brot

Ein Rezept von Stefan Hueber, Gasthof Hueber - Der Wirt in Bründl.



Wirtshausbrot mit Sauerteig © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

 03:20 h  Mittel

Zubereitung

- Die Germ in lauwarmen Schwarzbier einrühren bis diese aufgelöst ist.
- Sauerteig, Roggen- und Weizenmehl dazugeben. Hier ist wichtig, dass immer ein kleines Bisschen vom Sauerteig übrig bleibt – muss nicht viel sein. Dieser wird zu einem neuen Gerstl verarbeitet.
- Gewürzt wird das Brot je nach Geschmack. Wichtig: An dieser Stelle noch nicht salzen.
- Der Brotteig wird auf niedrigster Stufe gerührt. Wenn der Brotteig länger gerührt wird, wird das Brot zäher – wie ein Bauernbrot – und ist länger haltbar.
- Die erste Stunde bzw. erste Gehzeit verbringt der Brotteig im Kessel des Rührgeräts, dann erst wird gesalzen.

Zutaten

- 1 Sackerl Trocken-Sauerteig (ca. 250g)
- 300 g Bio Roggenmehl
- 300 g Bio Weizenmehl
- 300 g Schwarzbier/
Dunkles Bier
- 15 g Hefe
- Salz, Pfeffer, Kümmel,
Fenchel, Anis, Koriander,
Olivenöl

- Danach einmal kurz aufrühren bis das Salz im Teig gut untergehoben wurde. Die zweite Pausenstunde folgt.
- Ist der Teig dann schön elastisch geworden, kann das Brot geformt werden. Beim Formen darauf achten, dass der Teigling nach oben geschlossen und gut mehliert aufgehen kann.
- Wir warten wieder eine Stunde. Zwischenzeitlich kann der Ofen vorgeheizt werden – so heiß wie möglich. Blech oder Pizzastein gleich mitaufheizen.
- Ist das Brot dann im Ofen, benötigt es in der ersten Backzeit Feuchtigkeit. Wer keinen Kombi-Dämpfer (oder Backofen mit Dampffunktion) hat, kann Wasser in einer feuerfesten Schale auf den Boden des Backrohrs stellen. Der Wasserdampf sorgt für eine besonders schöne Kruste.
- Bei 230° Grad 15 Minuten backen. Dann muss die Feuchtigkeit wieder raus, einmal gut durchlüften, auf 180° Grad zurückdrehen und die restlichen 35 bis 40 Minuten backen.
- Fertig ist das Brot, wenn es beim Klopfen hohl und hölzern klingt.
- Das Brot sollte beim Abkühlen immer erhöht liegen, beispielsweise auf einem Gitterrost, so kann sich am Boden keine Feuchtigkeit bilden.

Gerstl:

Für die Verarbeitung des Sauerteigrestes gibt es zwei Möglichkeiten.

1. Entweder mit der 10fachen Menge Roggenmehl verlängern, dann ist es im Kühlschrank ungefähr 3 Wochen haltbar oder
 2. Mit der 100fachen Menge Roggenmehl sehr gut verrühren, dann ist die Mischung in einem luftdichten Gefäß auf ewig haltbar.
- Beim nächsten Mal Brotbacken wird der trockene Sauerteig (Gerstl genannt) mit lauwarmen Wasser verlängert, aufgerührt und kann über Nacht an einem warmen Ort gären. Bei einem Kilo Gerstl werden ca. 300 bis 400g lauwarmes Wasser benötigt.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.