

Pan para la Salsa

- Sonntag, März 03, 2013

<https://ketex.de/blog/pan-para-la-salsa/>

Zurück

Weiter

Da wir gerne ein Brot zum Aufsaugen von Soße nehmen, sollte ich mir ein neues Rezept ausdenken - meinte meine Frau. Gesagt, getan! Ich habe das Rezept des "Norwich Sourdough" etwas abgewandelt und dem Brot neben dem Namen auch noch eine neue Form gegeben.

Tunkebrot oder "Brot zum Ditschen" war uns einfach zu profan, und deshalb nennen wir das neue Brot Pan para la Salsa, eben ein "Brot für die Soße".

Es hat ein mittelgroße Porung, und gerissen eignet es sich hervorragend, um Soße aufzunehmen. Natürlich eignet es sich auch zum Belegen mit Herzhaftem oder Süßem.

Durch die zwei nebeneinander liegenden Teiglinge ergibt das Ganze eine schöne neue Form. Einschneiden sollte man es mit einem flach angelegten Messer oder einer Rasierklinge.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 75 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [französisches Mehl T 65](#) genommen)
- 65 g Wasser
- 10 g [Weizen-Anstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 460 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [französisches Mehl T 65](#) genommen)
- 60 g [Roggenmehl 1150](#)
- 350 g Wasser
- 13 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne Sauerteig und Salz 2 Minuten in der [Küchenmaschine](#) mischen und 30–45 Minuten zur

Autolyse stehen lassen. Das Salz und den Sauerteig zugeben und alles so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. In der [Alpha](#) habe ich 15 Minuten geknetet.

Jetzt den Teig in eine Schüssel geben und 2,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Alle 50 Minuten einen Zyklus [stretch & fold](#) einlegen. Anschließend in 2 gleich große Stücke teilen. Beide stramm rundwirken und die Teiglinge mit dem Schluss nach oben nebeneinander in einen gut mit [Roggenvollkornmehl](#) bemehlten [länglichen Gärkorb](#) legen.

In der [Gärbox](#) 1,5 Stunden bei 32° zur Gare stellen. bei Raumtemperatur entsprechend länger. Jetzt auf einen [Schießer](#) stürzen. Mit einem flach angelegten Messer oder einer Rasierklinge einmal der Länge nach einschneiden. In den Ofen bei 230° einschließen und gut schwaden. Nach 10 Minuten den Schwaden wieder abziehen lassen. Nach 15 Minuten den Ofen auf 200° zurückstellen und noch weitere 30 Minuten backen.

Pan para la Salsa

Da wir gerne ein Brot zum Aufsaugen von Soße nehmen, sollte ich mir ein neues Rezept ausdenken - meinte meine Frau. Gesagt, getan! Ich habe das Rezept des "Norwich Sourdough" etwas abgewandelt und dem Brot neben dem Namen auch noch eine neue Form gegeben. Tunkebrot oder "Brot zum Ditschen" war uns einfach zu profan, und deshalb nennen wir das neue Brot Pan para la Salsa, eben ein "Brot für die Soße". Es hat ein mittelgroße Porung, und gerissen eignet es sich hervorragend, um Soße aufzunehmen. Natürlich eignet es sich auch zum Belegen mit Herzhaftem oder Süßem. Durch die zwei nebeneinander liegenden Teiglinge ergibt das Ganze eine schöne neue Form. Einschneiden sollte man es mit einem flach angelegten Messer oder einer Rasierklinge. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- länglicher Gärkorb
- Gärbox
- Schießer
- Bäckermesser

1. Sauerteig

- 75 g Weizenmehl 550 ((ich habe T65 genommen))
- 65 g Wasser
- 10 g Weizen-Anstellgut

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 460 g Weizenmehl 550 ((ich habe T65 genommen))

- 60 g Roggenmehl 1150
- 350 g Wasser
- 13 g Salz

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne Sauerteig und Salz 2 Minuten in der Küchenmaschine mischen und 30–45 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Das Salz und den Sauerteig zugeben und alles so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. In der Alpha habe ich 15 Minuten geknetet.
2. Jetzt den Teig in eine Schüssel geben und 2,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Alle 50 Minuten einen Zyklus stretch&fold einlegen. Anschließend in 2 gleich große Stücke teilen. Beide stramm rundwirken und die Teiglinge mit dem Schluss nach oben nebeneinander in einen gut mit Roggenvollkornmehl bemehlten länglichen Gärkorb legen.
3. In der Gärbox 1,5 Stunden bei 32° zur Gare stellen. bei Raumtemperatur entsprechend länger. Jetzt auf einen Schieber stürzen. Mit einem flach angelegten Messer oder einer Rasierklinge einmal der Länge nach einschneiden. In den Ofen bei 230° einschießen und gut schwaden. Nach 10 Minuten den Schwaden wieder abziehen lassen. Nach 15 Minuten den Ofen auf 200° zurückstellen und noch weitere 30 Minuten backen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl