

Vermont sourdough

- Mittwoch, Juli 22, 2009

<https://ketex.de/blog/vermont-sourdough/>

Dieses Rezept ist wieder von Jeffrey Hamelman aus seinem Buch "Bread, A Bakers Book of Techniques and Recipes". Das ganz Besondere an diesem Rezept ist das Retardieren der Teiglinge für 18 Std. im Kühlschrank bei 5°. Retardieren heißt nichts anderes als "hemmen, drosseln, abblocken, verhindern, verweigern, vermeiden, verlangsamten, bremsen, abbremesen, aufhalten". Also das Aufgehen des Teiglings zu verhindern und den Geschmack auszubilden ähnlich wie bei einer langen kalten Führung.

Das Brot hat einen feinen, säuerlichen Geschmack und eine knusprige Kruste. Die Krume ist großporig und für mich einfach traumhaft.

1. Sauerteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe franz. [Weizenmehl T 65](#) genommen)
- 188 g Wasser
- 30 g reifes [Weizen-ASG](#) (ich hab es vorher auf Trab gebracht, also mehrfach aufgefrischt)

Alles gut verrühren und 16 Std. bei 26° reifen lassen. Der Sauerteig ist ziemlich flüssig.

<!-- [if gte mso 9]>

<![endif]--><!-- [if gte mso 9]>

Normal

0

21

false

false

false

DE

X-NONE

X-NONE

<![endif]--><!-- [if gte mso 9]>

<![endif]-->

/* Style Definitions */

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Normale Tabelle";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-priority:99;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman",serif;
mso-fareast-language:EN-US;}

(Eigentlich ist dieses Rezept so berechnet, dass die Menge des zugegebenen ASG vom fertigen Sauerteig wieder abgenommen wird. Ich handhabe das normalerweise **nicht** so, sondern verbacke diese Menge mit. Irgendwie verschwindet – an der Schüssel, am Löffel – doch immer etwas Sauerteig.)

2. Hauptteig

- 338 g Sauerteig
- 750 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 100 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 462 g Wasser
- 20 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Salz mit der [Küchenmaschine](#) solange kneten, bis alles gut vermischt ist. Dann den Teig für 60 Minuten zugedeckt in der Schüssel zur Autolyse stehen lassen. Anschließend das Salz einrieseln lassen und nochmals 6-7 Minuten kneten. Die Teigtemperatur sollte bei 24-26° liegen. Jetzt den Teig für die Fermentation 2 1/2 Std. in eine [Teigwanne](#) oder Schüssel geben und nach jeweils 50 Minuten zweimal falten ([stretch and fold](#)).

Danach den Teig in zwei Hälften teilen und in gut bemehlte [Gärkörbchen](#) geben (ich habe ein [rundes](#) und ein [langes](#) genommen).

Jetzt je einen Plastikbeutel (Müllbeutel) über die Gärkörbchen ziehen und diese 18 Std bei 5° in den Kühlschrank stellen. Vor dem Backen die Teiglinge bei Zimmertemperatur 60 Minuten akklimatisieren lassen und dann bei 240° für 45 Minuten mit viel Dampf backen. Wer eine etwas kräftigere Kruste bevorzugt, sollte die ersten 15 Minuten mit 250-270° (je nach Ofen) anbacken.

(Für Manzaner: Anbacken bei 270° für 10 Minuten und dann fallend auf 190° in weiteren 35 Minuten fertigbacken. Nach 15 Minuten Dampf ablassen. Ohne Abschirmblech.)

