

Quartett

- Sonntag, Juni 09, 2013

<https://ketex.de/blog/quartett/>

Nachdem nun der große Regen hinter uns liegt, und die Sonne sich wieder länger blicken lässt, ist ja wieder Grillzeit angesagt. Dazu habe ich mir dieses Rezept ausgedacht. Durch die lange, kalte Führung bekommt das Brot einen herrlichen Geschmack. Auch die Beimischung von 10 % Roggenmehl verstärkt nochmals den kräftigeren Geschmack.

Man kann sehr schön die einzelnen Bälle abbrechen, aufschneiden und auf dem Grill knusprig toasten. Bei den Saaten oben drauf kann man seiner Kreativität vollen Lauf lassen.

Ich wünsche viel Spaß beim Grillen und natürlich auch beim Backen dieses Quartetts.

1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 25 g [Roggenmehl 1150](#)
- 175 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen. Es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teig zeigen. Danach kommt der Teig für ca. 10 Stunden in den Kühlschrank. Man hat hier nach oben oder unten ein Zeitfenster von 2-3 Stunden.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 480 g [Weizenmehl 550](#)
- 45 g [Roggenmehl 1150](#)
- 245 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Die Frischhefe zusammen mit dem flüssigen Backmalz in dem Wasser auflösen, und dann alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten. Den Teig danach sofort aus dem Kessel nehmen und einmal kurz zusammenwirken, so dass ein Ball entsteht. Diesen Teigball in eine [Teigwanne](#) oder größere Schüssel geben und für 12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Nach den 12 Stunden hat man

wieder ein Zeitfenster von ca. 4 Stunden, um den Teig zu verarbeiten.

Man wiegt 4 Teile zu ca. 280 g ab und wirkt diese Teile ganz stramm rund. Jeden Ball mit Wasser abstreichen und je nach Gusto in verschiedene Saaten tauchen. Danach alle 4 Bälle sehr eng auf einem Lochblech aneinander in eine Reihe legen und für 75 Minuten – mit [Folie](#) abgedeckt – bei Raumtemperatur (20-22°) zur Gare stellen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° aufheizen. Das Brot mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten anbacken. Danach die Ofentüre öffnen, den Dampf entweichen lassen, die Temperatur auf 190° herunterstellen und das Brot weitere 35 Minuten fertig backen.

-