

Zwillingsbrot

- Samstag, Oktober 25, 2014

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

Zurück

Weiter

Ab und zu gehe ich bei unserem heimischen Bäcker am Schaufenster vorbei und schaue mir die Auslagen an. Diesmal machte er mit einer Bäckerzeitung Werbung mit "Natur pur".

Auf der ersten Seite war ein Bäcker abgebildet, der jede Menge dieser Zwillingsbrote herstellte. Mir kam die Idee: "Das kannst Du auch auf Deinem Blog zeigen." Nur musste noch ein geeignetes Rezept her. Von einer guten Freundin hatte ich noch französisches Weizenmehl T 80, und so entstand dieses Rezept.

Prohehalber habe ich es auch mit Weizenmehl 812 gebacken, und das Ergebnis kam dem Brot mit dem französischen Mehl sehr nahe. Beide schmecken sehr gut und haben eine mittlere, ziemlich gleichmäßige Porung.

Wenn man kein Weizenmehl 812 bekommt, kann man die insgesamt benötigten 1230 g durch eine Mischung aus 585 g [Weizenmehl 550](#) und 645 g [Weizenmehl 1050](#) ersetzen.

1. Gesäuertes Vorteig

- 240 g [französisches Mehl T 80](#) oder [Weizenmehl 812](#)
- 240 g Wasser
- 24 g [Weizenanstellgut](#)
- 6 g Frischhefe

Alles gut klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° im Gärautomaten oder 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 990 g [französisches Mehl T 80](#) oder [Weizenmehl 812](#)
- 570 g Wasser
- 25 g Salz
- 35 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Die Hefe und das Backmalz in 50 g Wasser auflösen. Dann alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) zu einem weichen, noch leicht klebrigen Teig kneten. Ich habe in der [Alpha](#) 15 Minuten kneten lassen. Der Teig hat sich von der Schüssel gelöst und klebte noch leicht an den Fingern.

Dann den Teig zu einer Kugel formen und in einer leicht geölten [Teigwanne](#) 90 Minuten ruhen lassen. Jeweils nach 30 Minuten einmal den Teig falten ([stretch & fold](#)), insgesamt 3-mal. Ich habe ihn in dieser Zeit in der [Gärbox](#) bei 26° gehalten.

Jetzt den Teig in 4 gleich große Teile à ca. 535 g teilen und straff zu Kugeln wirken. Jeweils 2 Kugeln in ein gut bemehltes, [längliches Gärkörbchen](#) für 1 kg legen und in der Gärbox bei 26° für 45 Minuten zur Gare stellen. Wer keine Gärbox hat, sollte die Gare auf 75 Minuten bei Raumtemperatur verlängern. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 240-250° aufheizen. Die Teiglinge auf einen [Schießer](#) stürzen, jeden Teigling mit dem [Bäckermesser](#) 2-mal einschneiden und einschließen. Kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen. Weitere 30 Minuten mit 180° zu Ende backen. Danach den Ofen nochmals auf 230° hochheizen und die Brote 10 Minuten nachbacken. Damit bekommen sie eine schöne knusprige Kruste, die auch fenstert. Bitte aber auf Sicht backen, damit die Brote nicht zu dunkel werden.

-